SAMSUNG

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

فر مایکروویو

دستورالعمل مالک و راهنمای آشپزی

GE233G
GE2370G

راهنمای سریع آشپزی ---------- ۲
فر ---------- ۲
صفحه کنترل ---------- ۳
لوازم جانبی ---------- ۳
استفاده از این دفترچه راهنما ---------- ۴
نکات ایمنی ---------- ۴
نصب فر مایکروویو ---------- ۵
تنظیم زمان ---------- ۶
در صورتیکه شک دارید یا با مشکل مواجه شده اید چکار باید بکنید ---------- ۶
پختن / گرم کردن مجدد ---------- ۷
میزان توان ---------- ۷
توقف پخت ---------- ۷
تنظیم زمان پخت ---------- ۷
استفاده از ویژگی پخت / گرم کردن مجدد خودکار ---------- ۸
تنظیمات گرم کرن مجدد خودکار ---------- ۸
استفاده از ویژگی یخ زدایی قدرتی خودکار ---------- ۹
تنظیمات یخ زدایی قدرتی خودکار ---------- ۹
استفاده از عملکرد پخت غذای ضخیم خودکار ---------- ۱۰
استفاده از عملکرد پخت غذای ضخیم دستی ---------- ۱۱
انتخاب موقعیت المنت حرارتی ---------- ۱۲
انتخاب لوازم جانبی ---------- ۱۲
کباب پز ---------- ۱۲
پخت ترکیبی مایکروویو و کباب پز ---------- ۱۳
خاموش کردن بوق دستگاه ---------- ۱۳
قفل ایمنی دستگاه مایکروویو ---------- ۱۳
راهنمای لوازم آشپزی ---------- ۱۴
راهنمای آشپزی ---------- ۱۵
تمیز کردن فر مایکروویو ---------- ۲۱
نگهداری و تعمیر فر مایکروویو ---------- ۲۲
خصوصیات فنی ---------- ۲۲

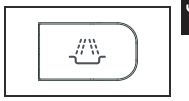
Planet First 100% Recycled Paper

این دفترچه راهنما از ۱۰۰ درصد کاغذ بازیابی شده تولید شده است.

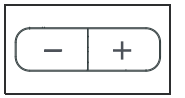
Code No. : DE68-03605P

راهنمای سریع آشپزی

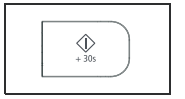
اگر می خواهید غذا بپزید:



۱. غذا را داخل‌فر قرار دهید.
میزان توان مناسب را با فشار دادن یکبار یا بیشتر تکمه انتخاب نمائید.



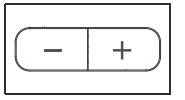
۲. زمان آشپزی را با فشار دادن تکمه **(-) و (+)** انتخاب نمائید.



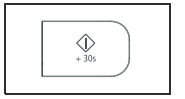
۳. تکمه ◈ را فشار دهید.
نتیجه: پخت آغاز می شود. بعد از اتمام عملکرد پخت فر چهار بار بوق می زد.

اگر قصد یخ زدایی قدرتی خودکار غذا را دارید

۱. غذای منجمد را در فر قرار دهید.
نوع غذایی را که می خواهید بپزید با یکبار فشار دادن یا بیشتر تکمه Rapid انتخاب کنید.

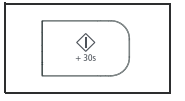


۲. وزن غذا را با فشار دادن تکمه **(-) و (+)** انتخاب نمائید.



۳. تکمه ◈ را فشار دهید.

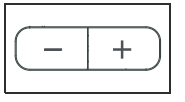
اگر می خواهید ۳۰ ثانیه به زمان‌آشپزی اضافه کنید



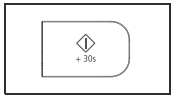
غذا را در فر قرار دهید.
تکمه **30s+** را یکبار یا بیشتر فشار دهید تا با هر بار فشار دادن تکمه ۳۰ ثانیه به زمان آشپزی اضافه شود.

اگر قصد کباب کردن غذا را دارید

۱. تکمه ⋂⋂ را فشار دهید.

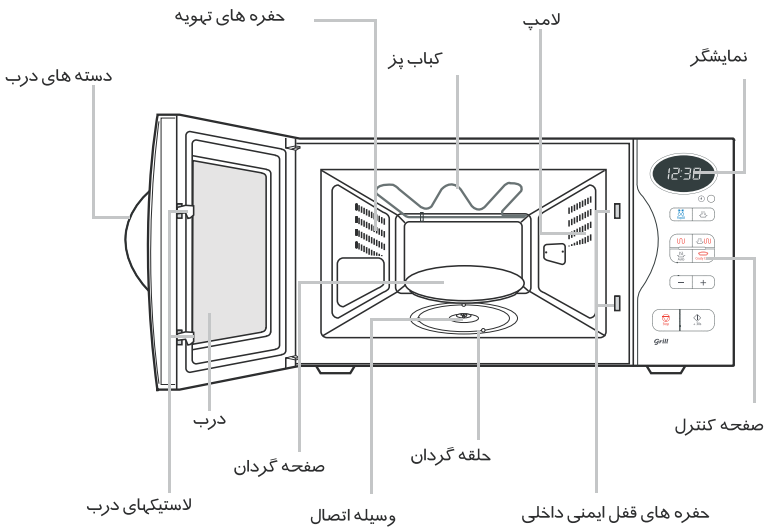


۲. زمان پخت را با فشار دادن **(-) و (+)** انتخاب کنید.

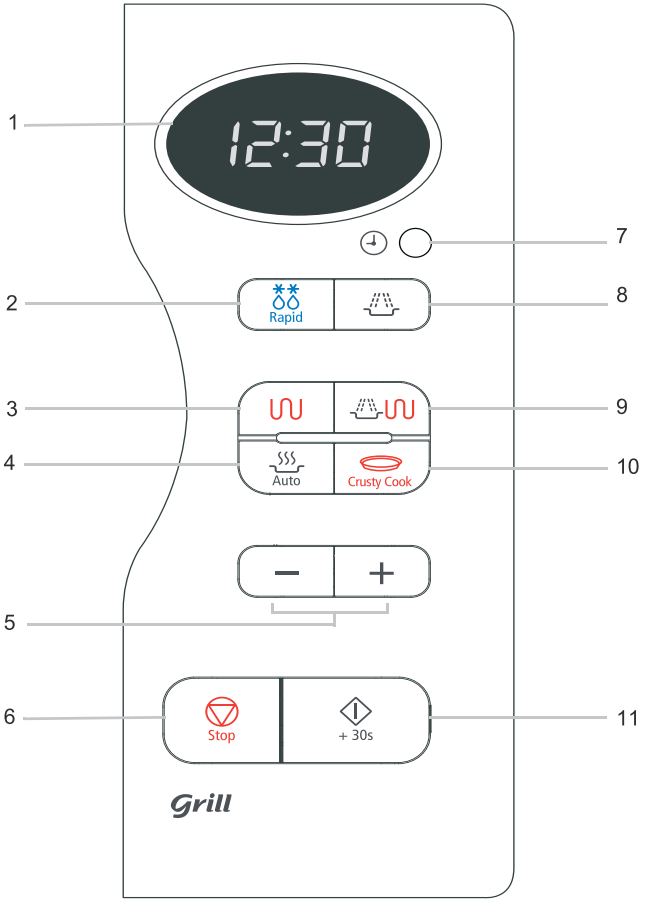


۳. تکمه ◈ را فشار دهید.

فـــر



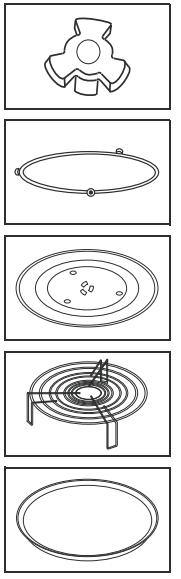
صفحه کنترل



۱. نمایشگر
۲. یخ زدایی سریع خودکار
۳. انتخاب حالت گریل
۴. انتخاب حالت گرم کردن مجدد خودکار
۵. تکمه (+)Up،(-)Down زمان پخت، وزن و اندازه سرو)
۶. تکمه STOP/CANCEL
۷. تنظیم ساعت
۸. تنظیم سطح توان
۹. انتخاب حالت پخت ترکیبی
۱۰. تکمه پخت غذای ضخیم
۱۱. تکمه START

لوازم جانبی

با توجه به مدل دستگاهی که خریده‌اید، لوازم جانبی مختلفی برای آن تهیه و پیش بینی شده است که از آنان در موارد مختلف می‌توانید استفاده نمایید.



۱. وسیله اتصال به روی محور موتور در کف فر قرار می‌گیرد.
کاربرد: وسیله اتصال صفحه گردان را می‌چرخاند.

۲. حلقه گردان، در وسط فر قرار می‌گیرد.
کاربرد: حلقه گردان، صفحه گردان را محافظت می‌نماید.

۳. صفحه گردان، روی حلقه گردان و مرکز آن روی وسیله اتصال سوار می‌شود.
کاربرد: صفحه گردان به عنوان سطح اصلی پخت و پز بکار گرفته شده و هنگام تمیز کردن نیز به راحتی برداشته می‌شود.

۴. پایه فلزی بر روی صفحه گردان قرار می‌گیرد.
کاربرد: پایه فلزی در زمان کباب کردن و آشپزی دوگانه استفاده می‌شود.

۵. **بشقاب ضخیم**: به صفحه ۱۰ تا ۱۱ مراجعه کنید.
هدف: به هنگام استفاده از عملکرد پخت غذای ضخیم خودکار یا پخت غذای ضخیم دستی از بشقاب ضخیم استفاده کنید.

از فر ماکروویو بدون حلقه و صفحه گردان استفاده نکنید.

فارسی

استفاده از کتابچه راهنما

فارسی

هم اکنون شما فر ماکروویو سامسونگ را در اختیار دارید کتابچه راهنمای مالک حاوی اطلاعات بسیار مفیدی در مورد آشپزی با فر ماکروویو می‌باشد:

- **نکات ایمنی**
- **لوازم و متعلقات جانبی مناسب**
- **نکات مفید آشپزی**

داخل جعبه فر، راهنمائی های سریع که چهار کار اصلی و مهم آشپزی را برای شما تشریح کرده را نیز می‌توانید پیدا کنید:

- **آشپزی**
- **یخ زدایی خودکار غذا**
- **کباب کردن غذا**
- **اضافه کردن زمان پخت**

در اول این کتابچه راهنما شما تصاویر مرتبط با این فر را مشاهده می‌کنید. و در موارد مهمتر تصاویر صفحه کنترل است که شما با استفاده از آن می‌توانید تکمه ها را سریعتر پیدا کنید.

در روشهای مرحله به مرحله از این سه نشانه استفاده می‌شود.

احتیاط　　تذکر　　مهم

احتیاط های لازم برای اینکه در معرض انرژی زیاد مایکروویو قرار نگیرید.

اگر نکات ایمنی زیر را به کار نبرید، ممکن است در معرض انرژی زیاد مایکروویو قرار بگیرید:

(a) تحت هیچ شرایطی، فر خوراک پزی نباید با درب باز کار کند یا قفل های ایمنی دستگاه دستکاری شود و همچنین نباید وسیله خارجی را وارد سوراخ های قفل ایمنی نمایید.

(b) هیچ وسیله ای را بین درب و دستگاه قرار ندهید. از تجمع مواد غذایی و یا رسوب مواد پاک کننده بر روی سطوح خودداری کنید. مطمئن شوید که درب و درزگیرهای آن پس از اتمام کار ابتدا با پارچه نمدار و سپس با پارچه خشک کاملاً تمیز شده‌اند.

(c) در صورتیکه دستگاه صدمه دیده است، تا تعمیر آن توسط متخصص با تجربه که توسط تولید کننده آموزش دیده باشد، از استفاده از دستگاه خودداری کنید. بسته شدن راحت و آسان درب دستگاه بسیار مهم می‌باشد و مطمئن شوید که هیچ گونه صدمه ای به آن وارد نشده باشد:
(۱) درب (تا نشده باشد)
(۲) زبانه و لولاهای درب (شکسته و یا شل نباشند)
(۳) سطوح و درزگیرهای درب

(d) فر مایکروویو نباید بوسیله افرادی به غیر از آنانکه توسط تولید کننده آموزش دیده و با تجربه و ماهرمی‌باشند، تنظیم و یا تعمیر شود.

نکات ایمنی

راهنمای مهم ایمنی
این نکات را به دقت مطالعه و برای استفاده در آینده به خوبی از آن نگهداری کنید.

قبل از پختن مواد غذایی بوسیله فر مایکروویو، لطفاً موارد زیر را بررسی کنید که کاملاً انجام شده باشد.

- تنها از ظروفی که برای استفاده از فرهای مایکروویو مناسب هستند، استفاده کنید.
  از ظروف فلزی، ظروف دارای طلا، نقره، سیخ، چنگال و غیره در مایکروویو استفاده نکنید.
  لطفاً سیم های پیچیده شده به بسته بندی پلاستیک یا کاغذی مواد را باز کنید.
  دلیل: ممکن است به دلیل وجود ابزار فلزی جرقه ایجاد شده و فر صدمه ببیند.
- به هنگام گرم کردن غذا در ظروف کاغذی یا پلاستیکی مراقب باشید که جرقه ایجاد نشود.
  از مایکروویو برای خشک کردن کاغذ یا لباس استفاده نکنید.
- میزان کمتر غذاها نیاز به زمان کوتاهتر گرم کردن یا پخت دارند.
  درصورتیکه زمان معمولی را در نظر بگیرید، ممکن است غذاها بیش از حد گرم شده یا بسوزند.
- در صورتیکه دود مشاهده می کنید دستگاه را خاموش کرده یا از پریز بکشید و درب ها را بسته نگه دارید تا هر گونه شعله ای از بین رود.
- گرم کردن نوشیدنی ها ممکن است به جوشیدن و سر ریز منجر شود،
  بنابراین باید به هنگام لمس ظرف مراقب باشید.
  برای جلوگیری از این موقعیت:
  همیشه ۲۰ثانیه بعد از خاموش شدن فر منتظر بمانید تا دما متعادل شود.
  در صورت لزوم نوشیدنی را در حین گرم شدن و همیشه آن را بعد از گرم شدن هم بزنید.
  در صورت وقوع سوختگی، کمک های اولیه زیر را اجرا کنید:
  * محل سوختگی را به مدت حداقل ۱۰دقیقه درون آب سرد قرار دهید.
  * آن را با یک پارچه خشک و تمیز ببندید.
  * از هیچ گونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.
- **هرگز** ظرف را تا انتها پر نکنید و از ظروفی که بالای آن ها عریض تر از پایین آن هاست، استفاده نمایید تا از جوشیدن و لبریز شدن مایع جلوگیری کنید. بطری های دارای دهانه باریک ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد منفجر شوند.
- **هرگز** بطری شیر کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید چون ممکن است در صورت گرم شدن بیش از حد بطری بترکد.
- محتوای بطری های غذا و شیشه های کودک باید هم زده یا تکان داده شوند و دمای آن ها قبل از مصرف به منظور جلوگیری از سوختگی، کنترل شوند.
- تخم مرغ ها نباید در فر مایکروویو گرم شوند چون ممکن است حتی بعد از پایان یافتن حرارت مایکروویو بترکند.
  همچنین بطری ها، ظروف، آجیل های درون بسته بندی و سیب زمینی های وکیوم شده و پرس شده را در مایکروویو گرم نکنید.
- فر باید به طور مرتب تمیز شده و هر گونه غذای باقی مانده خارج شود.
- عدم نگه داری فر در یک محیط پاکیزه ممکن است منجر به خراب شدن سطح فر شده که این امر می‌تواند تاثیری معکوس بر عمر دستگاه داشته و به موقعیتی خطرناک منجر شود.
- هرگز حفره های تهویه را با کاغذ یا پارچه نپوشانید. ممکن است این امر منجر به آتش سوزی به هنگام خروج هوای داغ از فر شود.
  فر ممکن است به هنگام داغ شدن بیش از حد به طور خودکار خاموش شود. دستگاه تا زمانی که به طور کافی خنک شود، غیر فعال باقی می‌ماند.
- **همیشه** به هنگام خارج کردن ظرف از فر به منظور جلوگیری از سوختگی غیر منتظره از دستکش استفاده نمایید.
- المنت حرارتی یا دیواره های فر را تا زمانی که فر خنک نشده است، لمس نکنید.

احتیاط های ایمنی(ادامه)

- سیم برق یا دوشاخه را در آب قرار ندهید و کابل برق را از سطوح داغ دور نگه دارید.
هنگامیکه سیم یا دوشاخه آسیب دیده است، از این دستگاه استفاده نکنید.
- به هنگام باز کردن درب فر به‌اندازه یک بازو از آن فاصله بگیرید.
دلیل: هوا یا بخار داغ ممکن است منجر به سوختگی شود.
- ممکن است به هنگام عملکرد دستگاه(به خصوص به هنگام یخ زدائی) صدای کلیک به گوش برسد.
دلیل: این صدا به هنگام تغییر خروجی توان الکتریکی عادی می‌باشد.
- هرگز از فر ماکروویو به هنگام خالی بودن آن استفاده نکنید. برق به دلیل مسائل ایمنی به طور خودکار قطع می‌شود. شما می‌توانید بعد از ثابت ماندن آن به مدت ۳۰ دقیقه از آن استفاده کنید.
توصیه می‌شود که همیشه یک لیوان آب درون فر ماکروویو قرار دهید. چون در صورتیکه فر به طور تصادفی شروع به کار کند، آب انرژی ماکروویو را جذب می‌کند.
- فر ماکروویو را در کابینت نگه داری نکنید.

نکات مهم

هرگز نباید به کودکان اجازه استفاده یا بازی کردن با فر ماکروویو بدهید.
هرگز به هنگام کار کردن ماکروویو کودکان را در نزدیکی فر و بدون توجه رها نکنید.
اقلام مورد علاقه کودکان نباید در بالای فر ماکروویو نگه داری یا گذاشته شود.

- این دستگاه نباید توسط افرادی که از لحاظ جسمی، حسی یا ذهنی دچار کمبود هستند یا دارای تجربه و دانش کمی در مورد استفاده از دستگاه می‌باشند، مورد استفاده قرار بگیرد مگر اینکه توسط شخصی مسئول و آگاه نظارت شده یا دستورالعمل ها را به منظور رعایت نکاتی ایمنی دریافت کرده باشند.
- کودکان باید نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- دستگاه به هنگام استفاده داغ می‌شود، مراقب باشید که المنت های حرارتی درون فر را لمس نکنید.
- از تمیز کننده های ساینده یا خراشنده های فلزی تیز برای تمیز کردن شیشه های درب فر استفاده نکنید چون ممکن است سبب خراشیدگی سطح شود که این امر می‌تواند منجر به شکستن شیشه شود.

هشدار
در صورت آسیب دیدن درب یا پلاستیک های آن، تا زمانیکه توسط شخص ماهر تعویض یا تعمیر نشده، نباید از فر استفاده کنید.

هشدار
انجام هر گونه سرویس یا تعمیر توسط افرادی به غیر از اشخاصی که دارای صلاحیت و مجوز می‌باشند، از قبیل برداشتن پوشش دستگاه که انرژی مایکروویو پخش می‌کند، خطرناک می‌باشد.

هشدار
از گرم کردن مواد غذایی یا مایعاتی که در ظروف در بسته هستند، خودداری کنید. زیرا امکان ترکیدن آن ها وجود دارد.

هشدار
پس از آموزش کافی در زمینه استفاده از دستگاه به آن ها اجازه استفاده از دستگاه را بدهید. مطمئن شوید که کودکان نکات ایمنی و خطرات عدم استفاده از دستگاه را یاد گرفته باشند.

هشدار
هنگامیکه از دستگاه در حالت پخت ترکیبی استفاده می‌کنید، کودکان باید تنها از فر تحت نظارت افراد بزرگسال استفاده کنند.

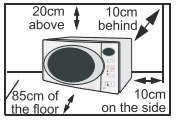
هشدار
قسمتهای قابل دسترس فر در حین استفاده داغ می‌شوند کودکان خرسال را باید از فر دور نگه دارید.
- به دلایل ایمنی دستگاه را با بخار یا تمیز کننده های دارای فشار تمیز کنید.

نصب مایکروویو

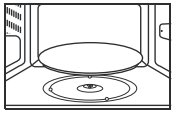
فر را در یک محل صاف و پایدار که ۸۵ سانتیمتر از کف فاصله دارد، قرار دهید.

سطح باید به‌اندازه کافی تحمل وزن فر را داشته باشد.

۱. وقتی دستگاه را نصب می‌کنید مطمئن شوید که فضای تهویه کافی برای فر به صورت حداقل ۱۰ سانتیمتر از پشت ۲۰ سانتیمتر از دو طرف و بالا و ۸۵ سانتیمتر از کف فاصله داشته باشد.



۲. کلیه وسایل بسته بندی را از داخل دستگاه بیرون بیاورید.
حلقه گردان و صفحه گردان را نصب کنید.
صفحه گردان را آزمایش کنید که به راحتی بچرخد.



۳. به گونه ای دستگاه را نصب کنید که به پریز برق دسترسی داشته باشید.

☚ در صورت آسیب دیدن سیم، باید آن را با سیم مخصوص یا با سیم های موجود در کارخانه یا نمایندگی خدمات تعویض کنید.
برای ایمنی خودتان، کابل را به پریز ۳ شاخه ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتزی AC دارای سیم اتصال به زمین، وصل کنید. اگر کابل این وسیله صدمه دیده باشد، باید توسط تولید کننده و یا نمایندگی مجاز و یا اشخاص معتبر تعویض گردد.

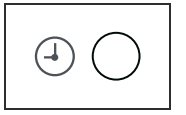
☚ دستگاه را در نقاط گرم و مرطوب و در نزدیکی رادیاتور و یا اجاق معمولی نصب نکنید.
برق مورد نیاز دستگاه را باید به دقت بررسی نمایید. اگر به سیم اضافی نیاز دارید، حتماً از سیم مشابه سیم اصلی دستگاه استفاده نمایید. نوار درزگیر درب و قسمت های داخلی دستگاه را قبل از ا ولین استفاده با پارچه نمدار تمیز نمایید.

تنظیم ساعت

زمانی که دستگاه به برق وصل می شود ، 0، 88:88 ویا12:00به طور اتوماتیک روی صفحه نمایش ظاهر می شود. لطفاً زمان را تنظیم کنید.
فر مایکروویو شما دارای ساعت می‌باشد. زمان آن را می‌توانید به صورت ۱۲ساعتی یا ۲۴ ساعتی نمایش دهید. شما باید ساعت را در مواقع زیر دوباره تنظیم کنید:

- ***وقتی برای اولین بار دستگاه را نصب نموده‌اید.***
- ***پس از قطع برق***

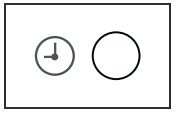
✉ فراموش نکنید که پس از تغییر ساعات تابستانی به زمستانی، مجددا ساعت را تنظیم کنید.



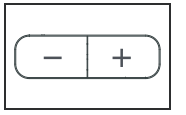
۱. برای نشان دادن زمان در شرایط زیر ... تکمه ◷ را فشار دهید ...

علائم ۲۴ساعتی	یک بار
علائم ۱۲ساعتی	دو بار

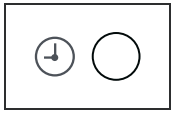
۲. ساعت را با تکمه های (+) و (-) تنظیم کنید.



۳. تکمه های ◷ را فشار دهید.



۴. تکمه های (+) و (-) را برای تنظیم دقیقه فشار دهید.



۵. تکمه های ◷ را فشار دهید.

اگر مطمئن نیستید و یا با مشکل روبرو شده‌اید چه کار باید بکنید.

در صورت مواجه شدن با هر یک از مشکلات زیر، راه حل های زیر را امتحان نمایید.

◆ اشکالات زیر، مواردی عادی است.
- تشکیل قطرات آب داخل دستگاه
- جریان هوا در اطراف درب و قاب بیرونی
- انعکاس نور در اطراف درب و قاب بیرونی
- خروج بخار از اطراف درب و هواکش ها

◆ با فشار دادن تکمه دستگاه کار نمی کند.
- آیا درب کاملاً بسته است؟

◆ غذا اصلاً پخته نشده است.
- آیا زمان را درست تنظیم کرده‌اید و یا تکمه را فشار داده‌اید؟
- آیا درب بسته است ؟
- آیا با قرار دادن دوشاخه های متعدد به یک پریز باعث اعمال بار الکتریکی زیاد به مدار برق نشده‌اید، آیا فیوز و یا پلاتین مدار برق فعال نشده است؟

◆ غذا بیش از حد پخته و یا خام است.
- آیا زمان مناسب با نوع غذا تنظیم شده است؟
- آیا از توان مناسب دستگاه استفاده شده است؟

◆ قوس الکتریکی و جرقه داخل دستگاه ایجاد می‌شود.
- آیا از سینی با نوار فلزی استفاده کرده‌اید؟
- آیا چنگال و یا لوازم فلزی مشابهی در داخل دستگاه جا گذاشته اید؟
- آیا فویل آلومینیومی‌نزدیک دستگاه است؟

◆ فر به هنگام کار موجب تداخل امواج رادیوئی یا تلویزیونی می‌شود.
- تداخل امواج بسیار ضعیف در رادیو و تلویزیون به هنگام کار دستگاه، عادی است.
  برای حل این مشکل دستگاه را دور از رادیو، تلویزیون و کابل آنتن تلویزیون قرار دهید.
- اگر وسیله ریز پردازنده امواج را شناسائی کند، صفحه نمایش باید مجدداً تنظیم شود.
  برای حل این مشکل کابل برق را از پریز جدا کرده و مجدداً وصل نمائید. زمان را مجدداً تنظیم کنید.

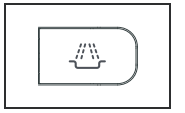
✉ اگر راهنمائی های فوق مشکل شما را برطرف نکرد، از فروشنده و یامراکز خدمات پس از فروش سامسونگ کمک بگیرید.

پختن غذا/ گرم کردن مجدد

روش های زیر چگونگی پختن غذا و یا گرم کردن مجدد را تشریح می‌نماید.

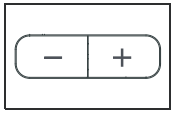
همیشه قبل از رها کردن فر، تنظیمات پخت را بررسی کنید.

در مرحله اول، غذا را در وسط صفحه گردان قرار دهید. سپس در مرحله بعد درب را ببندید.

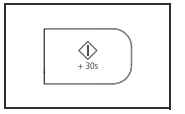


۱. تکمه را فشار دهید.

نتیجه:
نشانه ۸۵۰ W (حداکثر توان آشپزی) نمایش داده می‌شود.
با فشار تکمه توان مورد نظر را انتخاب کرده و آن را برروی صفحه نمایش ببینید.
به جدول توان در صفحه بعد مراجعه نمائید.



۲. زمان آشپزی را با فشار دادن تکمه های (+)و(-) تنظیم نمایید.



۳. تکمه را فشار دهید.

نتیجه:
چراغ فر روشن شده و صفحه گردان شروع به چرخیدن می کند.
(۱) آشپزی شروع شده و پس از اتمام کار فر چهار بار بوق می‌زند.
(۲) سیگنال نشان دهنده تمام شدن کار دستگاه سه بار بوق می‌زند. (هر یک دقیقه یکبار)
(۳) ساعت نمایش داده می‌شود.

هرگز فر مایکروویو را زمانیکه خالی است روشن نکنید.

اگر می‌خواهید غذا را برای مدت کوتاه با حداکثر توان (۸۵۰وات) گرم کنید، می‌توانید فقط با فشردن تکمه 30s+ که با هر بار فشار تکمه زمان پخت را ۳۰ثانیه تغییر می‌دهید، این کار را انجام دهید. دستگاه بلافاصله شروع به کار خواهد کرد.

میزان توان

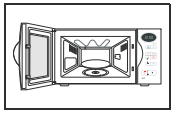
شما می‌توانید توانهای زیر را انتخاب نمائید.

میزان توان	خروجی	
	MWO	کباب پز
زیاد	۸۵۰وات	
متوسط زیاد	۶۰۰ وات	
متوسط	۴۵۰ وات	
متوسط کم	۳۰۰ وات	
یخ زدایی	۱۸۰ وات	
کم گرم نگه داشتن	۱۰۰ وات	
کباب کردن	-	۱۱۰۰ وات
COMBI I	۶۰۰ وات	۱۱۰۰ وات
COMBI II	۴۵۰ وات	۱۱۰۰ وات
COMBI III	۳۰۰ وات	۱۱۰۰ وات

اگر از زیادترین توان استفاده کنید، زمان آشپزی کاهش می‌یابد.
اگر از کمترین توان استفاده کنید، زمان آشپزی افزایش می‌یابد.

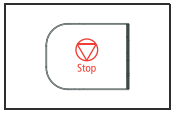
توقف پخت غذا

برای بررسی غذا، می‌توانید آشپزی را متوقف نمائید.



۱. برای توقف موقت، درب را باز کنید.

نتیجه:
آشپزی متوف می‌شود. برای ادامه آشپزی درب را بسته و تکمه را مجدداً فشار دهید.



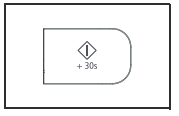
۲. برای توقف کامل: تکمه را فشا ردهید.

نتیجه:
آشپزی متوقف می‌شود. اگر می‌خواهید تنظیمات آشپزی را لغو نمائید تکمه را مجدداً فشار دهید.

قبل از شروع آشپزی می‌توانید با فشار دادن تکمه تنظیمات را لغو نمائید.

تنظیم زمان پخت

شما می‌توانید برای اضافه کردن هر ۳۰ثانیه به زمان پخت تکمه 30s+ را یکبار فشار دهید.



برای کاهش یا افزایش زمان آشپزی تکمه30S+ را یکبار یا بیشتر فشار دهید.

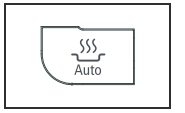
فارسی

استفاده از ویژگی گرم کردن مجدد خودکار

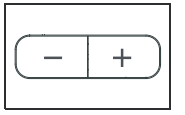
ویژگی آشپزی /گرم کردن مجدد خودکار دارای چهار برنامه از پیش تنظیم شده است. شما با استفاده از این برنامه ها نیاز به تنظیم زمان و توان آشپزی نخواهید داشت.

با فشار دادن تکمه های (-),(+) مقدار غذای مورد نیاز خود را مشخص نمائید.

در مرحله اول غذا را در وسط صفحه گردان قرار داده و سپس درب دستگاه را ببندید.

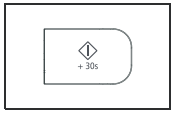


۱. با فشار یک یا چند باره تکمه **Auto Reheat/Cook** ( ) نوع غذای مورد نظر را انتخاب نمایید.



۲. اندازه غذا را با فشار دادن تکمه (-),(+) تعیین نمایید.

(به جدول صفحه بعد مراجعه نمایید)



۳. تکمه را را فشاردهید.

نتیجه: پخت غذا شروع می‌شود. پس از اتمام کار:
۱) فر چهار بار بوق می‌زند.
۲) سیگنال نشان دهنده تمام شدن کار دستگاه، سه بار بوق می‌زند(هر دقیقه یکبار)
۳) ساعت نمایش داده می‌شود.

از دستورات آشپزی مخصوص مایکروویو استفاده نمائید.

تنظیمات گرم کردن مجدد خودکار

با استفاده از این ویژگی، زمان آشپزی به طور خودکار تنظیم می‌شود. شما می‌توانید با فشار تکمه آشپزی خودکار به دفعات مورد نیاز، مقدار غذا (تغییرات وزنی مواد غذایی) را تنظیم نمائید.

کد / غذا	مقدار غذا	زمان انتظار	توصیه ها
۱. **غذای آماده (خنک)**	۳۵۰-۳۰۰ گرم ۴۵۰-۴۰۰ گرم	۳ دقیقه	غذا را روی بشقاب سرامیکی قرار داده و توسط سلفون مخصوص مایکروویو آن را بپوشانید. این برنامه غذایی مخصوص غذاهایی است که از ۳گروه غذایی تشکیل شده‌اند. (مانند گوشت با سس، سبزیجات و غذاهای جانبی مانند سیب زمینی، برنج و ماکارونی)
۲. **سوپ/سس (خنک)**	۲۵۰-۲۰۰ گرم ۳۵۰-۳۰۰ گرم ۴۵۰-۴۰۰ گرم	۳ دقیقه	سس /سوپ در یک ظرف سرامیکی گود بریزید. در حین پخت و زمان انتظار درپوش آن را بگذارید قبل و بعد از زمان انتظار آن را هم بزنید.
۳. **لازانیای منجمد**	۲۰۰ گرم ۴۰۰ گرم	۳ دقیقه	سس /سوپ در یک ظرف سرامیکی گود بریزید. در حین پخت و زمان انتظار درپوش آن را بگذارید قبل و بعد از زمان انتظار آن را هم بزنید. این برنامه برای گراتین منجمد مثل لازانیا، کانلونی و ماکارونی مناسب می باشد.
۴. **نوشیدنی** قهوه، شیر، چای، آب (دمای اتاق)	۱۵۰ میلی لیتر (یک فنجان) ۲۵۰ میلی لیتر (یک لیوان)	۲-۱ دقیقه	نوشیدنی را داخل یک فنجان سرامیک یا لیوان (۲۵۰ml) ریخته و آن را در مرکز صفحه گردان قرار دهید. آن را بدون درپوش گرم کنید. قبل و بعد از زمان انتظار آن را به دقت هم بزنید. به هنگام برداشتن فنجان مراقب باشید(برای مایعات به دستور العمل های ایمنی مراجعه کنید.)

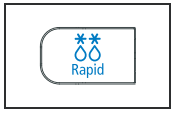
استفاده از ویژگی یخ زدائی قدرتی خودکار

ویژگی فوق شما را قادر می‌سازد که یخ کلیه مواد غذائی از قبیل گوشت، جوجه، ماهی، نان و کیک را آب کنید. زمان و توان مورد نیاز برای این کار به طور خودکار تنظیم می‌گردد.

شما فقط وزن و برنامه را انتخاب کنید.

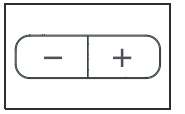
✉ *از ظروفی که در برابر امواج مایکروویو ایمن هستند، استفاده نمائید.*

مواد غذایی منجمد شده را بر روی ظروف سرامیکی در وسط صفحه گردان قرار دهید و درب دستگاه را ببندید.

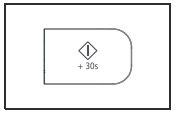


۱. با فشار یک یا چند بار تکمه Rapid (☆☆) نوع غذای مورد نظر خود را انتخاب کنید.

(برای جزئیات بیشتر به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید)



۲. فشار دادن تکمه(-),(+) وزن غذا را انتخاب نمائید. تنظیم تا حداکثر ۱۵۰۰گرم امکان پذیر است.



۳. تکمه ◇ را فشار دهید.

نتیجه:

- عمل یخ زدائی شروع می‌شود.
- دستگاه در زمان یخ زدائی بوق می‌زند تا برگردان غذا را به شما یادآوری کند.
- تکمه ◇ را مجدداً فشار دهید تا عمل یخ زدائی تمام شود.

✉ شما به طور دستی هم می‌توانید یخ مواد غذایی را از بین ببرید. برای این کار توان دستگاه مایکروویو را روی ۱۸۰ وات تنظیم کنید. برای توضیحات بیشتر به بخش «پختن گرم کردن مجدد» در صفحه ۷ مراجعه نمائید.

تنظیمات یخ زدائی قدرتی خودکار

جدول زیر برنامه ها، مقادیر زمان انتظار و توصیه های لازم را در مورد عملکرد یخ زدایی خودکار ارائه می‌دهد.

هر نوع پوشش یا بسته بندی مواد را قبل از عمل یخ زدائی بردارید. گوشت، ماهی، مرغ و کیک /نان را روی بشقاب سرامیکی قرار دهید.

کد / غذا	مقدار غذا	زمان انتظار	توصیه ها
۱. گوشت	۱۵۰۰-۲۰۰۰ گرم	۹۰-۲۰ دقیقه	دور تا دور گوشت را با فویل آلومینیومی‌بپوشانید. در زمان بوق زدن فر، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گاو، بره، خوک و استیک، گوشت چرخ کرده و تکه ای مناسب می‌باشد.
۲. مرغ	۱۵۰۰-۲۰۰۰ گرم	۹۰-۲۰ دقیقه	پا و بال مرغ را با فویل آلومینیومی‌بپوشانید. در زمان بوق زدن فر، مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ کامل و تکه های جوجه مناسب می‌باشد.
۳. ماهی	۱۵۰۰-۲۰۰۰ گرم	۸۰-۲۰ دقیقه	دم ماهی را با فویل آلومینیومی‌بپوشانید. در زمان بوق زدن فر، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل و تکه های ماهی مناسب می‌باشد.
۴. نان/کیک	۶۲۵-۱۲۵ گرم	۶۰-۱۰ دقیقه	نان را بر روی کاغذ آشپزی قرار داده و در هنگام شنیدن بوق، آن ها را برگردانید. کیک را بر روی بشقاب سرامیکی قرار داده و در صورت امکان و به هنگام شنیدن بوق آن را برگردانید.(فر به کار کردن ادامه داده مگر آن که درب دستگاه باز شود.) این برنامه برای انواع نان کامل و حلقوی و باگت مناسب می‌باشد. نان ها را به صورت دایره بچینید. این برنامه برای انواع مختلف نان خرد شده یا کامل قرص نان و باگت مناسب می باشد.

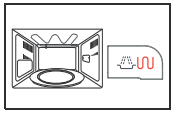
✉ شما می توانید یخ زدایی را به صورت دستی نیز انجام دهید. برای انجام اینکار عملکرد پخت/ گرم کردن مجدد را با سطح توان ۱۸۰ وات انتخاب نمائید. برای کسب اطلاعات بیشتر درباره یخ زدایی دستی و زمان یخ زدایی به صفحه ۱۸ مراجعه نمائید.

عملکرد آشپزی خودکار غذاهای ضخیم

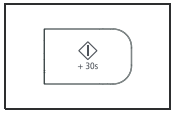
با استفاده از ویژگی آشپزی خودکار غذاهای ضخیم ، زمان آشپزی به طور خود کار تنظیم می شود.

با فشار دادن تکمه های (−),(+) مقدار غذای مورد نیاز خود را مشخص نمائید.

در مرحله اول غذا را در وسط صفحه گردان قرار داده و سپس درب دستگاه را ببندید.



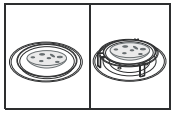
۱. بشقاب پوشش دار را مستقیماً بر روی صفحه گردان قرار داده و با حداکثر توان مایکروویو - کباب پزآن را گرم کنید. با فشار تکمهٔ Combi (≋) و تکمه +و- گرم کردن اولیه را (۵-۳ دقیقه) تنظیم نمائید.



۲. تکمهٔ ⏀ را فشار دهید.

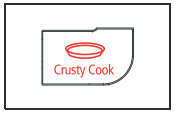
همواره هنگام خارج کردن بشقاب پوشش دار به دلیل گرمای زیاد آن از دستکش استفاده نمائید

۳. درب فر را باز کنید.
غذا را بر روی بشقاب پوشش دار قرار دهید.
درب را ببندید.

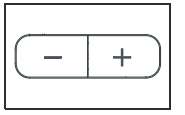


بشقاب پوشش دار را برروی پایه (و یا صفحه گردان) در داخل مایکروویو قرار دهید.

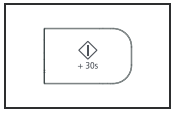
٤. با فشار یک یا چند بارهٔ تکمهٔ **Crusty Cook** نوع غذا مورد نظر خود را انتخاب نمائید.



۵. با فشار دادن تکمه های (−)و(+)اندازه سرو غذا را انتخاب نمائید.
(به جدول صفحه بعد مراجعه نمائید)



۶. تکمهٔ ⏀ را فشار دهید.



نتیجه: پخت غذا شروع می شود .پس از اتمام کار.
(۱) فر چهار بار بوق میزند.
(۲) سیگنال نشان دهندهٔ تمام شدن کار دستگاه ، سه بار بوق می زند (هر دقیقه یکبار)
(۳) ساعت نمایش داده می شود.

✉ **نحوهٔ تمیز کردن بشقاب پوشش دار**

بشقاب را با آب گرم و مایع پاک کننده شسته و با آب تمیز آبکشی نمائید.

✉ از سیم ظرفشویی و یا اسفنجهای سفت برای تمیز کردن آن استفاده نکنید. زیرا لایه رویی بشقاب را خراب می کنند.

❇ **لطفاً توجه داشته باشید**

بشقاب پوشش دار را در ماشین ظرفشویی نشوئید.

جدول زیر معرف برنامه های خودکار گوناگون عملکرد برشته کردن، مقادیر ،زمانهای انتظار و توصیه های مناسب می باشد. این برنامه ها با استفاده از برنامهٔ ترکیبی مایکروویو کباب پز کار می کند.

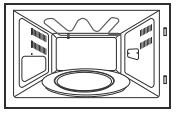
قبل از استفاده از عملکرد برشته کردن، ما توصیه می کنیم که بشقاب پوشش دار را به مدت ۳ تا ۵ دقیقه با استفاده از برنامهٔ دوگانه ۷۰۰ وات و کباب پز گرم نمائید.
در زمان خارج کردن بشقاب از دستکش استفاده نمائید.

کد/ غذا (-۱۸°C)	مقدار غذا	زمان گرم کننده اولیه	زمان انتظار	توصیه ها
۱. پیتزا منجمد	۲۰۰g ۳۰۰g ٤۰۰g	۵ دقیقه	-	با استفاده از کباب پز +۶۰۰W بشقاب پوشش دار را گرم کنید. پیتزا منجمد را بر روی بشقاب پوشش دار بگذارید . بشقاب را بر روی پایه قرار دهید.
۲. باگتهای منجمد	۱۵۰g (۱تکه) ۲۵۰g (۲تکه)	٤ دقیقه	۳-۲	با استفاده از کباب پز +۶۰۰W بشقاب پوشش دار را گرم کنید. یک باگت منجمد را در دور بشقاب پوشش دار قرار داده و دو باگت دیگر را در کنار هم بر روی بشقاب پوشش دار بگذارید این برنامه مناسب باگت هایی است که روی آن سبزیجات ، ژامبون و پنیر ریخته شده باشد.
۳. پای/Quiche منجمد	۱۵۰g (۱تکه) ۳۰۰g (۱ تا ۲ تکه)	۳ دقیقه	۲-۱	با استفاده از کباب پز +۶۰۰ W بشقاب پوشش دار را گرم کنید. پای quiche منجمد را بر روی بشقاب پوشش دار بگذارید سپس بشقاب را بر روی پایه قرار دهید.
٤. ناگتهای مرغ منجمد	۱۲۵ g ۲۵۰ g	٤ دقیقه	-	با استفاده از کباب پز +۶۰۰W بشقاب پوشش دار را گرم کنید. بشقاب پوشش دار را با ۲-۱ قاشق روغن چرب نمائید. ناگتهای مرغ منجمد را به صورت منظم بر روی بشقاب پوشش دار بچینید . زمانیکه فر بوق زد، آنها را برگردانید. برای ادامهٔ آشپزی تکمهٔ شروع را فشار دهید.

استـفاده از عملکرد آشپزی دستی برای غذاهای ضخیم

فارسی

شما با استفاده از بشقاب پوشش دار نه تنها روی غذا را با استفاده از کباب پز سرخ می نمائید بلکه می توانید زیر غذا را با استفاده از دمای زیاد بشقاب پوشش دار سرخ و برشته نمائید. غذاهایی را که می توانید بر روی بشقاب پوشش دار آماده نمائید در جدول زیر درج شده انـد.(صفحه بعدی را مشاهده نمائید)
از بشقاب پوشش دار برای بیکن ، تخم مرغ ،سوسیس و غیره نیز استفاده می شود.



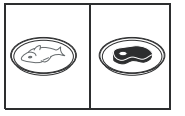
۱. بشقـاب پوشش دار را مستقیمـاً بر روی صفحـه گردان قـرار داده و با حداکثر توان مایکروویو کباب پز (ترکیبی) [۶۰۰W کباب پز (ﷺ)] با استفاده از زمانها و دستورالعمل های موجود در جدول آن را گرم نمائید.

☚ همواره هنگام خارج کردن بشقاب پوشش دار به دلیل گرمای زیاد آن از دستکش استفاده نمائید.

۲. به منظور سرخ کردن یکنـواخت غذا (تخم مرغ و بیکن) ، بشقـاب را با روغن آغشته نمائید.

✻ توجه داشتـه باشیـد که بشقـاب دارای پوشـش تفلـون بـوده و ضد خش نیست . برای برش غذا از اجسام نوک تیز مانند چاقو استفاده نکنید.

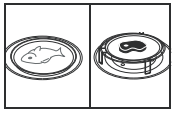
✻ از وسایـل پلاستیـکی برای برش استفـاده نمائید تا از خراشیـده شدن بشقاب جلوگیـری شود. همچنیـن غذا را قبـل از برش از بشقاب خارج نمائید.



۳. غذا را بر روی بشقاب پوشش دار بگذارید.

☚ از قرار دادن وسایلی که در برابر حـرارت مقـاوم نیستنـد ، در داخل بشقاب پوشش دار خود داری نمائید.(مانند کاسه پلاستیکی)

☚ هرگز بشقاب پوشش دار را بدون صفحه گردان در فر نگذارید.



٤. بشقاب پوشش دار را بر روی پایه فلزی (یا صفحه گـردان) مایکروویـو قرار دهید.

۵. توان و زمان آشپزی مورد نظر را انتخاب کنید . به جدول صفحـه بعد مراجعه نمائید.

✉ **نحوهٔ تمیز کردن بشقاب پوشش دار**
بشقاب را با آب گرم و مایع ظرفشویی شسته و با آب تمیز آبکشی نمائید.

✉ از سیم ظرفشویی و یا اسفنجهای سفت برای تمیز کردن آن استفاده نکنید. زیرا لایه رویی بشقاب را خراب می کنند.

✻ **لطفاً توجه داشته باشید**
بشقاب پوشش دار را در ماشین ظرفشویی نشوئید.

ما توصیه می کنیم تا بشقاب پوشش دار را مستقیماً بر روی صفحه گردان گرم نمائید.
با استفاده از عملکرد ۶۰۰ وات + کباب پز (ﷺ) بشقاب پوشش دار را حرارت داده سپس از زمان ودستور العملها موجود در جدول استفاده نمائید.

غذا	مقدار غذا	توان	زمان گرم کردن اولیه	زمان آشپزی	توصیه ها
بیکن	٤ قطعه (۸۰ گرم)	۶۰۰ وات کباب پز	۳ دقیقه	۳/۵-۴ دقیقه ۴/۵-۵ دقیقه	بشقاب پوشش دار را گرم نمائید. قطعات را در کنار هم بر روی بشقاب پوشش دار بچینید . بشقاب پوشش دار را بر روی پایه بگذارید.
گوجه فرنگی کباب شده	۲۰۰ گرم (۲ قطعه)	۴۵۰ وات کباب پز	۳ دقیقه	۳ دقیقه ٤ دقیقه	بشقاب پـوشش دار را گرم نمائید. گوجه فرنگی ها را نصف کنید. بر روی آن پنیر بگذارید، به صورت دایره بر روی بشقاب پوشش دار بچنید . بشقاب پوشش دار را روی پایه قرار دهید.
برگر (منجمد)	۲ قطعه (۱۲۵ گرم) ٤ قطعه (۲۵۰ گرم)	۶۰۰ وات+ کباب پز	۳ دقیقه	۶-۶/۵ دقیقه ۸-۸/۵ دقیقه	بشقاب پوشش دار را گرم نمائید. برگرها را بـه صورت دایره بر روی بـشقـاب پوشش دار قرار دهید. بشقاب پوشش دار را روی پایه قرار دهید. بعد از سپری شدن ٤-۵ دقیقه آن ها را برگردانید.
مینی پیتزا (سرد)	۱۰۰-۱۵۰ g ۲۰۰-۲۵۰ g	۶۰۰ وات+ کباب پز	۵ دقیقه	۳-۳/۵ دقیقه ٤-٤/۵ دقیقه	بشقاب پوشش دار را گرم نمائید. قطعات پیتزای سرد شـده را به صورت دایـره بر روی بشقاب پوشش دار بچینیـد . بشقـاب پوشش دار را بر روی پایه قرار دهید.
سیب زمینی مخصوص فر (منجمد)	۲۰۰ گرم ۳۰۰ گرم ٤۰۰ گرم	۴۵۰ وات+ کباب پز	٤ دقیقه	۹ دقیقه ۱۲ دقیقه ۱۵ دقیقه	بشقاب پـوشش دار را گرم نمائید سیب زمینی مخصوص فر را بر روی بشقاب پوشش دار قرار دهید. بشقاب را روی پایه قرار دهید. پس از سپری شدن نیمی از زمان تعیین شده، آنها را برگردانید.
سیب زمینی پخته	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۶۰۰ وات+ کباب پز	٤ دقیقه	٤/۵-۵ دقیقه ۷-۷/۵ دقیقه	بشـقـاب پـوشـش دار را گـرم نـمـائیـد. سیب زمینی ها را نصف کنید. سمت برش خـوردهٔ سیـب زمیـنی را بر روی سـطـح بشقاب پوشش دار قرار دهید. به صـورت دایـره آنها را چیـده و سپـس بشقاب را روی پایه بگذارید.
ماهی (منجمد)	۱۵۰ گرم (۵ قطعه) ۳۰۰ گرم (۱۰ قطعه)	۶۰۰ وات+ کباب پز	٤ دقیقه	۶-۶/۵ دقیقه ۸/۵-۹ دقیقه	بشقاب پوشش دار را گرم نمائید. بشقاب را با یک قاشق روغن چرب نمائید. ماهی را به صورت دایره بر روی بشقاب قرار دهید. بعد از ۳/۵ دقیقه (۵ تکه) یا بعد از ۵ دقیقه (۱۰تکه) را برگردانید.

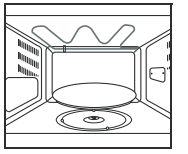
فارسی

انتخاب وضعیت المنت حرارتی

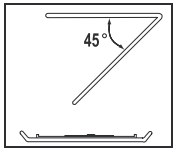
در زمان استفاده از کباب پز از المنتهای حرارتی استفاده می‌شود در اینجا فقط یک وضعیت وجود دارد. ما زمان استفاده از وضعیت عمودی را به خریداران اطلاع می‌دهیم.

- ***وضعیت افقی برای کباب کردن یا آشپزی ترکیبی مایکروویو + کباب پز***

☚ فقط در زمان سرد بودن المنت وضعیت آن را تغییر دهید. در زمان قرار گرفتن در وضعیت عمودی از اعمال فشار زیاد پرهیز نمائید.



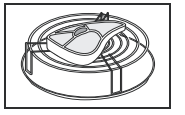
برای تنظیم المنت حرارتی در وضعیت ...	در این صورت ...
وضعیت افقی (کباب کردن یا کباب پز+ مایکروویو)	◆ المنت حرارتی را به سمت خود بکشید ◆ آن را به سمت بالا بکشید تا با سقف دستگاه موازی شود.



در زمان تمیز کردن بخش بالایی و داخل حفره، با قرار دادن گرم کننده در زاویه ۴۵، تمیز کردن دستگاه را آسانتر نمایید.

انتخاب لوازم جانبی

فقط از ظروف آشپزی مخصوص مایکروویو استفاده نمائید و هرگز از ظروف و سینی پلاستیکی و حوله و فنجان های کاغذی و غیره استفاده نکنید.

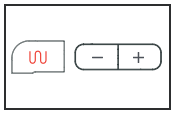


اگر می‌خواهید حالت ترکیبی (کباب کردن و مایکروویو) را انتخاب کنید، فقط از ظروف مخصوص مایکروویو استفاده نمائید. لوازم آشپزی فلزی ممکن است به فر شما آسیب برساند.

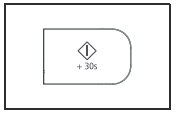
✉ برای استفاده از جزئیات بیشتر در زمینه لوازم آشپزی مناسب، به راهنمای آشپزی در صفحه ۱۴ مراجعه نمائید.

کباب کردن

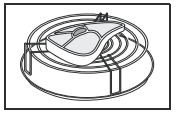
برای گرم کردن و سرخ کردن سریع مواد غذایی بدون استفاده از برنامه مایکروویو از کباب پز استفاده نمائید. برای استفاده از این ویژگی، پایه کباب پز همراه با فر مایکروویو موجود می‌باشد.



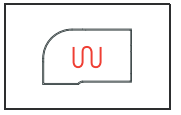
۱. با استفاده از تکمه **Grill** کباب پز را تا دمای مورد نظر گرم کرده و با فشار دادن تکمه (+)و(-) زمان گرم شدن اولیه را تعیین نمائید.



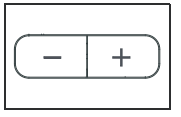
۲. تکمه ⏀ رافشاردهید.



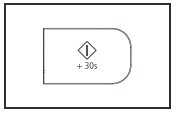
۳. درب را باز کرده و غذا را بر روی پایه قرار دهید و سپس درب را ببندید.



۴. تکمه **Grill** را فشار دهید.
نتیجه: علامت زیر نمایش داده می‌شود.



۵. با فشار دادن تکمه های (-)و(+) زمان کباب کردن را تنظیم کنید.
حداکثر زمان کباب پزی ۶۰دقیقه است.



۶. تکمه ⏀ را فشار دهید.
نتیجه: کباب کردن شروع می‌شود پس از اتمام کار.
۱) فر چهار بار بوق می‌زند.
۲) سیگنال نشان دهنده تمام شدن کار دستگاه، سه بار بوق می‌زند (هر دقیقه یکبار)
۳) ساعت نمایش داده می‌شود.

✉ در زمان استفاده از کباب پز اگر دستگاه خاموش یا روشن شد، نگران نشوید. این سیستم به نحوی طراحی شده که از گرمای بیش از حد فر جلوگیری می‌نماید.

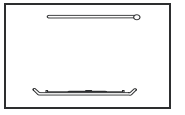
☚ همیشه هنگام خارج کردن ظرفها از داخل فر از دستکش مخصوص استفاده کنید، زیرا ظروف خیلی داغ می‌شوند.
بررسی نمائید که المنت حرارتی در وضعیت افقی باشد.

کارکرد دوگانه مایکروویو و کباب پز

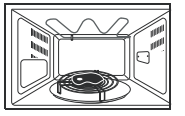
شما برای آشپزی می‌توانید از مایکروویو و کباب پز هر دو در یک زمان و برای آماده نمودن و سرخ کردن سریع غذا، استفاده نمائید.

همیشه از لوازم آشپزی مناسب با دستگاه استفاده کنید لوازم شیشه ای و سرامیکی برای مایکروویو بسیار ایده آل هستند زیرا به طور یکنواخت موجب نفوذ امواج مایکروویو به داخل غذا میگردند.

همیشه به هنگام لمس ظروف داخل فر از دستکش استفاده کنید چون خیلی داغ می‌شوند.



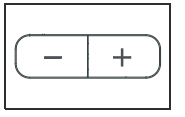
۱. مطمئن شوید که المنت حرارتی در وضعیت افقی قرار گرفته باشد. و برای جزئیات بیشتر به صفحه ۱۲ مراجعه گنید.



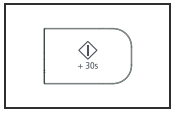
۲. درب فر را باز کنید.
غذا را روی پایه و سپس پایه را بر روی صفحه گردان قرار دهید.
درب را ببندید.

۳. تکمه را فشار دهید.
نتیجه: علامتهای زیر را نمایش داده می‌شود.
(حالت کباب پز و مایکروویو)
600W (توان خروجی)
با فشار تکمه به دفعات مکرر در زمان نمایش توان مطلوب، توان مناسب را انتخاب نمائید.

دمای کباب پز را نمی‌توانید تنظیم نمائید.



۴. با فشار دادن تکمه **(-),(+)** به میزان کافی، زمان آشپزی را تنظیم نمائید.
حداکثر زمان استفاده از کباب پز ۶۰دقیقه است.



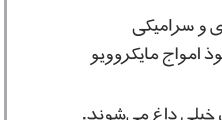
۵. تکمه را فشار دهید.
نتیجه: پخت ترکیبی شروع می‌شود. پس از اتمام کار.

۱) فر چهار بار بوق می‌زند.
۲) سیگنال نشان دهنده تمام شدن کار دستگاه، سه بار بوق می‌زند (هر دقیقه یکبار)
۳) ساعت نمایش داده می‌شود.

حداکثر توان مایکروویو برای حالت ترکیبی مایکروویو کباب پز ۶۰۰ وات است.

خاموش کردن بوق دستگاه

شما می توانید هر زمان که می خواهید، بوق دستگاه را خاموش کنید.



۱. تکمه های و را همزمان فشار دهید.

نتیجه:

◆ نشانه زیر نمایان می شود.

◆ با هر بار فشار دادن تکمه، بوق دستگاه قطع می‌شود.

۲. برای استفاده مجدد از بوق دستگاه، تکمه های و را مجدداً فشار دهید.

نتیجه:

◆ نشانه زیر نمایان می‌شود.

◆ صدای بوق دستگاه دوباره شنیده می شود.

راهنمای لوازم آشپزی

برای پخت غذا در مایکروویو، امواج مایکروویو باید بدون آن که منعکس و یا بوسیله سینی جذب شوند، به داخل غذا نفوذ نمایند.

بنابراین باید هنگام انتخاب لوازم آشپزی مایکروویو دقت لازم را به کار ببرید.
اگر لوازم آشپزی شما دارای علامت *Microwave-safe* ***می‌باشد، دیگر نگران آشپزی خود نباشید. جدول زیر لوازم آشپزی و چگونگی کاربرد آنان را تشریح کرده است.***

لوازم	مناسب مایکروویو		نظریات
فویل آلومینیوم	✗	✓	به مقدار خیلی کم برای جلوگیری از پخت بیش از حد در بعضی از نقاط غذا استفاده شود. اگر فویل آلومینیوم خیلی به دیوارها نزدیک باشد و یا آلومینیوم زیادی مصرف شده باشد، قوس الکتریکی در دستگاه ایجاد خواهد شد.
صفحه عایق		✓	بیش از ۸دقیقه گرمای اولیه ایجاد نکنید.
چینی و سفال		✓	چینی و سفال و سفال های لعابدار مناسب هستند، مگر آنکه دارای نوارهای فلزی باشد.
ظروف یکبار مصرف		✓	بعضی از غذاهای منجمد در این ظروف می‌باشند.
بسته بندی غذاهای آماده			
• ظروف پلی استرن		✓	برای گرم کردن غذا، اگر بیش از اندازه گرم شوند، ممکن است ذوب شوند.
• ظروف مقوائی		✗	یا ممکن است آتش بگیرند.
• مقواهای بازیافتی یا بطری های شیشه ای		✗	ممکن است قوس الکتریکی ایجاد کنند.
بلورجات			
• مخصوص فر یا میز غذا		✓	قابل استفاده هستند مگر آن که با نوار فلزی تزئین شده باشند.
• ظروف شیشه ای نازک		✓	برای گرم کردن غذا یا نوشیدنی. اگر یک مرتبه گرم شوند، ممکن است ترک برداشته شوند، فقط برای گرم کردن استفاده می‌شوند.
• بطری های شیشه ای		✓	ممکن است ایجاد آتش سوزی و یا قوس الکتریکی کنند.
فلز			
• سینی		✗	ممکن است ایجاد آتش سوزی و یاقوس الکتریکی کند.
• کیسه فریزر در بسته		✗	
کاغذ و مقوا			
• بشقاب، فنجان، دستمال آشپزخانه		✓	برای پخت های کوتاه مدت و گرم کردن و هم چنین برای جذب کردن رطوبت اضافی.
• مقوله های بازیافتی		✗	ممکن است باعث ایجاد قوس الکتریکی شوند.
پلاستیک			
• ظروف		✓	به خصوص اگر در مقابل گرما مقاومت داشته باشند. بعضی از پلاستیک ها در اثر حرارت تغییر شکل و یا تغییر رنگ می دهند. از ماشین استفاده نکنید. برای نگهداری رطوبت استفاده می شود.
• پوشش های چسبنده		✓	نباید با غذا تماس داشته باشند. هنگام برداشتن آنان مواظب باشید چون از زیر آنان بخار خارج می شود.
• کیسه های فریزر		✓✗	فقط در صورتیکه مورد تائید برای استفاده در فرباشند. نباید در بسته باشند. در صورت نیاز آنها را با چنگال سوراخ کنید.
مقواهای مومی یا ضد چرمی		✓	برای نگهداری رطوبت و جلوگیری از پخش شدن

✓ :پیشنهاد می شود
✓✗ :با احتیاط استفاده شود
✗ :غیر قابل اطمینان

مایکروویو

انرژی مایکروویو در حقیقت به داخل غذا نفوذ نموده، توسط آب، چربی و قند موجود در ماده غذائی جذب می‌شوند.
مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذائی شده، و حرکت سریع این مولکولها موجب ایجاد اصطکاک و در نتیجه بالا رفتن حرارت و پخت غذا می گردد.

پخت غذا

لوازم آشپزی برای پخت غذا با مایکروویو:
لوازم آشپزخانه مایکروویو برای کارآیی بیشتر باید قابلیت عبور از انرژی را داشته باشند.
امواج مایکروویو بوسیله فلزاتی از قبیل آلومینیوم، آهن و مس منعکس می گردند و می‌توانند به سرامیک، شیشه، پلاستیک، سفال و مقوا نفوذ کند. بنابراین غذا را هرگز در ظروف فلزی نپزید.

غذاهای مناسب آشپزی با مایکروویو:
خیلی از غذاها مناسب آشپزی با مایکروویو هستند، مانند سبزیجات تازه و منجمد، میوه ها، برنج، اسپاگتی، حبوبات، ماهی و گوشت، انواع سس و سوپ پودینگ ها، پیش غذاها و چاشنی ها را نیز می‌توان بوسیله مایکروویو پخت. به طور کلی، پخت و پز با مایکروویو برای غذاهایی که روی اجاق آماده می‌شوند، مناسب تر است. برای مثال ذوب کردن کره یا شکلات(به بخش نکته ها، تکنیک ها و روش ها مراجعه کنید.)

پوشش هنگام پخت
پوشش غذابه هنگام پخت بسیار مهم می باشد، زیرا وقتی بخار حاصله به وجود می آید به پخت غذا کمک می کند. غذاها را به روش های مختلف می توان پوشاند. مثلا بوسیله یک بشقاب سرامیکی، پوشش پلاستیکی و یا ورقه های پوشش چسبنده مخصوص مایکروویو.

زمان انتظار
پس از پخت غذا زمان انتظار برای بیرون رفتن یکنواخت حرارت از غذا، بسیار مهم می باشد.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات منجمد
از یک کاسه پیرکس درب دار استفاده نمائید. با استفاده از جدول، آشپزی در حداقل زمان ممکن انجام می‌شود. برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی را ادامه دهید. یک بار در زمان پخت و یکبار هم در زمان اتمام کار، غذا را هم بزنید. بعد از پخت غذا، به آن

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
اسفناج	۱۵۰گرم	۶۰۰وات	۴½-۵½	۲-۳	یک قاشق آب سرد اضافه کنید [15] ml
کلم بروکلی	۳۰۰گرم	۶۰۰وات	۹-۱۰	۲-۳	دو قاشق آب سرد اضافه کنید. [30] ml
نخود سبز	۳۰۰گرم	۶۰۰وات	۷½-۸½	۲-۳	یک قاشق آب سرد اضافه کنید. [15] ml
لوبیا سبز	۳۰۰گرم	۶۰۰وات	۸-۹	۲-۳	دو قاشق آب سرد اضافه کنید. [30 ml]
سبزیجات مخلوط (هویج، نخود، ذرت)	۳۰۰گرم	۶۰۰وات	۷½-۸½	۲-۳	یک قاشق آب سرد اضافه کنید. [15 ml]
سبزیجات مخلوط (از نوع چینی)	۳۰۰گرم	۶۰۰وات	۸-۹	۲-۳	یک قاشق آب سرد اضافه کنید. [15 ml]

راهنمای پخت برنج و اسپاگتی

برنج: از یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ درب دار استفاده کنید چون در هنگام پخت حجم برنج دو برابر می‌شود.
وقتی پخت غذا تمام شد، قبل از زمان انتظار، غذا را هم زده و نمک و کره و ادویه های لازم را اضافه کنید.
توجه: ممکن است برنج تمام آب را پس از تمام شدن زمان پخت جذب نکرده باشد.

اسپاگتی: از یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید به آب جوش یک قاشق نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید. هنگام پخت درب ظرف باید باز شود.
در هنگام پخت و بعد از اتمام کار غذا را هم بزنید و در زمان انتظار درب آن را بگذارید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
برنج سفید (par boiled)	۲۵۰گرم	۸۵۰وات	۱۶-۱۷	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
برنج قهوه ای (par boiled)	۲۵۰گرم	۸۵۰وات	۲۱-۲۲	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
برنج مخلوط (برنج+ برنج وحشی)	۲۵۰گرم	۸۵۰وات	۱۷-۱۸	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
ذرت مخلوط (برنج+حبوبات)	۲۵۰گرم	۸۵۰وات	۱۸-۱۹	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید
اسپاگتی	۲۵۰گرم	۸۵۰وات	۱۱-۱۲	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید

فارسی

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس درب دار استفاده نمائید. برای هر ۲۵۰گرم، ۴۵-۳۰ میلی لیتر آب سرد (۲-۳ قاشق) به آن اضافه نمائید.(مگر آنکه دستورالعمل دیگری توصیه شده باشد) برای جزئیات بیشتر به جدول مراجعه نمائید. با استفاده از جدول، آشپزی در حداقل زمان ممکن انجام می‌شود.
برای دستیابی به نتایج بهتر آشپزی را ادامه دهید. یک بار در زمان پخت و یکبار هم در زمان اتمام کار، غذا را هم بزنید. بعد از پخت غذا، به آن نمک، ادویه و کره اضافه نمائید. در زمان انتظار به مدت ۳دقیقه روی

سبزیجات را به قطعات مساوی و یکسان خرد کنید. هر چه‌اندازه آن ها کوچکتر باشد، سریعتر پخته می‌شود.

تمامی‌سبزیجات تازه باید با توان کامل مایکروویو (850W) پخته شوند.

غذا	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	راهنمائی
کلم بروکلی	۲۵۰گرم ۵۰۰گرم	۴-۴½ ۸-۸½	۳	تکه ها را به منظم در کنار هم قرار دهید. بخار را به طرف مرکز غذا هدایت کنید.
کلم بروکسل	۲۵۰گرم	۶-۶½	۳	۷۵-۶۰ (۵-۶ قاشق مرباخوری) میلی لیتر آب اضافه کنید.
هویج	۲۵۰گرم	۵-۴½	۳	هویج ها را در اندازه های مساوی ببرید.
گل کلم	۲۵۰گرم ۵۰۰گرم	۵-۵½ ۹-۸½	۳	گل کلم را در اندازه های مساوی برید. کلم های بزرگ را به دو قسمت تقسیم کنید بخار را به طرف مرکز غذا هدایت کنید.
کدو سبز	۲۵۰گرم	۴-۳½	۳	کدوها را به تکه های کوچکتر برش داده ۳۰میلی لیتر آب (۲قاشق) یا کره به آن اضافه نمائید. تا زمان نرم شدن آن را بپزید.
بادنجان	۲۵۰گرم	۴-۳½	۳	بادنجان ها را به قاچ های کوچک تقسیم کنید. یک قاشق چای خوری آب لیمو به آن اضافه کنید.
تره فرنگی	۲۵۰گرم	۵-۴½	۳	تره ها را در اندازه های ضخیم ببرید.
قارچ	۱۲۵گرم ۲۵۰گرم	۲-۱½ ۳-۳½	۳	قارچ ها را در اندازه های کوچک ببرید. اصلا آب به آن اضافه نکنید. مقداری آب لیمو به آن بزنید. نمک و فلفل به آن اضافه کنید. قبل از اسفاده، آب آن را بگیرید.
پیاز	۲۵۰گرم	۶-۵½	۳	پیاز را قاچ کرده و با نصف کرده کنید. فقط ۱۵میلی لیتر آب اضافه کنید. فلفل ها در اندازه های کوچک ببرید.
فلفل	۲۵۰گرم	۵-۴½	۳	فلفل ها را در اندازه های کوچک ببرید.
سیب زمینی	۲۵۰گرم ۵۰۰گرم	۵-۴ ۸½-۷½	۳	سیب زمینی های پوست کنده را وزن کنید و آن ها را در اندازه های کوچک و مساوی ببرید.
کلم قرمز	۲۵۰گرم	۵½-۵	۳	کلم ها را در اندازه های کوچک ببرید.

گرم کردن مجدد

مایکروویو غذاها را در زمانی بسیار کمتر نسبت به اجاق های خوراک پزی معمولی گرم می کند.
از توان و زمان مناسب مطابق جدول صفحه بعد استفاده کنید. در جدول، زمان در نظر گرفته شده برای مایعات در دمای اطاق ۲۰+ تا ۱۸+ درجه سانتیگراد و غذاهای سرد در دمای ۷+ تا ۵+ درجه سانتیگراد است.

پوشاندن و شکل دادن به غذا

از گرم کردن غذای زیاد مانند راسته گوشت خودداری کنید. چون قبل از آنکه قسمت های مرکزی آن گرم شود، قسمت های بیرونی آن خشک و یا بیش از اندازه گرم می‌شوند. گرم کردن مجدد قطعات کوچکتر، نتیجه بهتری می‌دهد.

توان مورد نیاز و به هم زدن

- بعضی از غذاها برای گرم شدن مجدد ۸۵۰وات و بعضی نیز با ۴۵۰، ۶۰۰ و یا حتی ۳۰۰وات گرم می‌شوند.
برای استفاده بهتر از دستگاه جداول را مطالعه نمائید، به طور کلی، بهتر است غذاهای لذیذ و با حجم زیاد و یا غذاهایی که سریعاً گرم می‌شوند را با توان کمتری گرم کنیم.

در هنگام گرم کردن آن را به هم زده و یا پشت و رو کنید. در صورت امکان، قبل از استفاده از غذا، مجدداً آن را هم بزنید.
دقت لازم را هنگام گرم کردن مایعات و غذای بچه ها بکار ببرید. برای جلوگیری از پرش قطرات غذا به هنگام جوشیدن و جلوگیری از سوختگی، قبل و بعد از پخت آن را هم بزنید. آن ها را در زمان انتظار داخل مایکروویو نگهدارید. توصیه می‌شود یک قاشق پلاستیکی یا هم زن شیشه ای داخل مایع قرار دهید. از گرم کردن بیش از اندازه غذا خودداری کنید. حداقل زمان گرم کردن را در نظر بگیرید، و در صورت لزوم، مجدداً زمان گرم کردن را اضافه کنید.

- **زمان گرم کردن و انتظار**

وقتی غذا را برای اولین بار گرم می کنید، بهتر است زمان توصیه شده در جدول را یکبار مرور کنید.
همیشه مطمئن شوید که تمامی‌غذا گرم شده باشد. بگذارید غذا پس از گرم شدن مجدد برای دقایقی به حال خود بماند تا حرارت آن یکنواخت خارج شود. این زمان می‌تواند بین ۴-۲ دقیقه باشد.
مگر اینکه زمان دیگری در جدول توصیه شده باشد. هنگام گرم کردن مایعات و غذای کودکان دقت لازم را به کار ببرید.
همچنین به قسمت نکات ایمنی مراجعه کنید.

گرم کردن مجدد مایعات

- همیشه یک زمان انتظار ۲۰ثانیه ای را پس از خاموش کردن مایکروویو در نظر بگیرید تا حرارت به طور یکنواخت خارج شود. هنگام گرم کردن، در صورت نیاز آن را هم بزنید و همیشه بعد از گرم شدن مایعات آن ها را هم بزنید.
برای جلوگیری از پرش قطرات مایعات به هنگام جوشیدن و جلوگیری ازسوختگی، یک قاشق پلاستیکی یا هم زن شیشه ای داخل آن قرار داده و قبل و بعد از گرم کردن آن را هم بزنید.

گرم کردن مجدد غذای کودک

غذای کودک:

آن را داخل بشقاب گرد سرامیکی بریزید، درب پلاستیکی روی آن بگذارید پس از گرم شدن خوب آن را هم بزنید، ۳-۲ دقیقه در همان حالت بگذارید بماند، مجدداً آن را هم زده و حرارت آن را بررسی نمائید. دمای پیشنهادی برای خوراندن به کودک حدود ۴۰-۳۰درجه سانتیگراد است.

شیر کودک:

شیر را داخل یک بطری شیشه ای استریلیزه شده بریزید. بدون درب آن را گرم کنید. هیچ وقت بطری شیر کودک را با پستانک روی آن گرم نکنید. چون اگر خیلی گرم شود ممکن است بترکد. قبل از قرار دادن شیر در حالت انتظار آن را خوب تکان داده و قبل از خوراندن نیز خوب تکان بدهید. همواره دما شیر و غذای بچه را قبل از خوراندن به بچه بررسی کنید. دمای توصیه شده برای غذای بچه ۳۷درجه سانتیگراد می‌باشد.

تذکر:

برای جلوگیری از صدمه دیدن بچه، حتماً حرارت غذا را بررسی نمائید. از توان و زمان تعیین شده در جدول زیر استفاده کنید.

راهنمای عملکرد گرمایش دوگانه

از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
غذای بچه (سبزیجات + گوشت)	۱۹۰گرم	۶۰۰وات	۳۰ ثانیه	۳-۲	غذا را در یک بشقاب سرامیکی گود ریخته و آن ها را بپوشانید. یک ظرف را مستقیماً روی صفحه گردان‌و دیگری را روی پایه بگذارید. بعد از گرم کردن مجدد آن را خوب هم بزنید. قبل از سرو کردن دوباره آن را هم بزنید.
پوره کودک (گراتین +شیر+ میوه)	۱۹۰گرم	۶۰۰وات	۲۰ ثانیه	۳-۲	دو بشقاب سرامیکی جداگانه برای هر غذا تهیه نمایید. با استفاده از نوار سلفون مخصوص مایکروویو روی آن را بپوشانید. یکی از بشقاب ها را مستقیماً روی‌صفحه گردان و دیگری را روی پایه قرار دهید.
شیر بچه	۱۰۰گرم ۲۰۰گرم	۳۰۰ وات	۴۰-۳۰ ثانیه ۵۰ ثانیه تا ۱ دقیقه	۳-۲	۳-۲ قطعه غذای سرد را بر روی دو بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید. با استفاده از نوار سلفون مخصوص مایکروویو روی آن را بپوشانید. یکی از بشقاب ها را مستقیماً روی صفحه گردان و دیگری را روی پایه قرار دهید.

گرم کردن مجدد مایعات و غذا

از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
نوشیدنی (قهوه چای و آب) (دمای اتاق)	۱۵۰میلی لیتر (۱فنجان) ۲۵۰میلی لیتر (۱ لیوان)	۸۵۰ وات	۱-۱½ ۲-۱½	۲-۱	آن را داخل فنجان بریزید و بدون درب آن را گرم کنید. ۱فنجان در مرکز، ۲فنجان مقابل یکدیگر و۳فنجان را به شکل دایره قرار دهید. در زمان انتظار آن را در فر نگهدارید و خوب هم بزنید.
سوپ (سرد)	۲۵۰گرم	۸۵۰ وات	۳-۳½	۳-۲	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. با درب پلاستیکی آن را بپوشانید. بعد از گرم شدن و قبل از خوراندن آن را خوب هم بزنید.
خورشت (سرد)	۳۵۰گرم	۶۰۰وات	۶-۵½	۳-۲	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. درب پلاستیکی را روی آن قرار دهید. هنگام گرم شدن آن را هم بزنید. قبل از مصرف و در زمان انتظار آن را هم بزنید.
ماکارونی (با سس سرد)	۳۵۰گرم	۶۰۰وات	۵-۴½	۳	ماکارونی (از قبیل اسپاگتی یا egg noodles)را روی یک بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید. روی آن را با سلفون مخصوص مایکروویو بپوشانید. قبل از سرو غذا آن را هم بزنید.
اسپاگتی با سس (سرد)	۳۵۰گرم	۶۰۰وات	۶-۵	۳	آن را داخل بشقاب سرامیکی گود بریزید. درب پلاستیکی را روی آن قرار دهید. هنگام گرم کردن، در زمان انتظار و قبل از مصرف آن را هم بزنید.
غذای یک نفره (سرد)	۳۵۰گرم	۶۰۰وات	۶-۵½	۳	۲ تا ۳ غذای یکنفره را در روی ظرف سرامیکی قرار داده و روی آن را بپوشانید.

فارسی

یخ‌زدایی دستی

مایکروویو یکی از بهترین راهها برای یخ زدائی غذاهای منجمد است. مایکروویو به آرامی و در کوتاه ترین زمان ممکن غذاهای منجمد را یخ زدایی می کند.

یخ مرغ منجمد باید قبل از پخته شدن ذوب شود هر گونه نوارهای فلزی برداشته و آنها را از بسته بندی خارج کنید تا تمامی آب موجود خارج شود.

غذاهای منجمد را در یک ظرف بدون پوشش قرار دهید آنها را زیر و رو کرده تا هرگونه مایع اضافی خارج شود دل و جگر آن را درآورید .
غذا را هر چند دقیقه یکبار بررسی کنید تا مطمئن شوید که گرم نشده باشد.
در صورتیکه قسمتهای نازکتر و کوچکتر غذای یخ زده در حال گرم شدن هستند می توانید آنها را با قطعه‌های کوچک آلومینیوم در حین یخ زدایی ببندید.

در صورتیکه سطح بیرونی جوجه ها شروع به گرم شدن کرد، ذوب کردن را متوقف کرده و قبل از ادامه آنرا به مدت ۲۰ دقیقه در ظرف بگذارید.
ماهی، گوشت و مرغ را به حال خود بگذارید تا کاملا یخ آنان آب شود. زمان کامل یخ زدائی بستگی به میزان انجماد آنان دارد.
لطفا به جدول بالا مراجعه کنید.

نکته: غذاهای تخت بهتر از غذاهای ضخیم و مقادیر کم بهتر از مقادیر زیاد یخ زدائی می شوند. این نکته را هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذاهای مختلف مد نظر داشته باشید.

برای یخ زدایی غذاهای منجمد با دمای تقریباً ۱۸- تا ۲۰- درجه سانتیگراد از جدول روبرو به عنوان راهنما استفاده کنید.

کلیه غذاهای منجمد را با توان (۱۸۰ وات) یخ زدائی کنید.

غذا	وزن	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوشت چرخ کرده گاو استیک خوک	۲۵۰گرم ۵۰۰گرم ۲۵۰گرم	۶ ۱/۲-۷ ۱۳-۱۴ ۷ ۱/۲-۸	۵-۲۵	گوشت را روی یک بشقاب سرامیک تخت بگذارید لبه های نازک گوشت را با آلومینیوم بپوشانید. پس از گذشت نصف زمان، آن را برگردانید.
مرغ قطعات جوجه مرغ کامل	۵۰۰گرم ۲ تکه ۹۰۰گرم	۱۴ ۱/۲-۱۵ ۲۸-۳۰	۱۵-۴۰	ابتدا قطعات جوجه با پوست و یا مرغ کامل را با سینه به طرف پایین روی یک بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید. لبه های نازک مانند بال ها را با آلومینیوم بپوشانید پس از گذشت نصف زمان تعیین شده آن را برگردانید.
ماهی تکه های ماهی	۲۰۰گرم ۲تکه ۴۰۰گرم ۴تکه	۶-۷ ۱۲-۱۳	۵-۱۵	ماهی های منجمد را در وسط یک بشقاب سرامیکی تخت قرار دهید. قطعات نازک را زیر قطعات ضخیم بگذارید. لبه های نازک را با آلومینیوم بپوشانید. پس از گذشت نصف زمان تعیین شده آن را برگردانید.
ماهی کامل میوه (دانه دار)	۲۵۰گرم	۶-۷	۵-۱۰	میوه را روی یک سینی گرد و شیشه ای تخت با قطر زیاد قرار دهید.
نان نان حلقوی (هر کدام ۵۰ گرم) تست نان ساندویچی آلمانی (گندم آرد گندم سیاه)	۲تکه ۴تکه ۲۵۰گرم ۵۰۰گرم	۱/۲-۱ ۲ ۱/۲-۲ ۵-۸ ۱/۲ ۸-۱۰	۵-۲۰	نان ها را به صورت دایره و یا عمودی(مثل یک برج) روی یک کاغذ آشپزی قرار داده و در وسط صفحه گردان بگذارید. پس از گذشت نصف زمان تعیین شده، آن ها را برگردانید.

کباب پز

المنت های حرارتی کباب پز زیر سقف دستگاه قرار دارند. وقتی درب دستگاه بسته و صفحه گردان در حال چرخش باشد، کار می کند. چرخش صفحه گردان باعث می‌شود که غذا به صورت یکنواخت برشته و سرخ شود. اگر کباب پز را ۴ دقیقه قبل از شروع گرم کنیم، غذاها زودتر سرخ می‌شوند.

لوازم مناسب برای کباب کردن:

این لوازم باید ضد اشتعال بوده و فلزی باشند. هرگز از لوازم پلاستیکی استفاده نکنیدچون ذوب می‌شوند.

غذای مناسب برای کباب کردن:

غذاهای مناسب برای کباب کردن همبرگر، بیکن، استیک، ماهی، ساندویچ، انواع نان ها و گوشت می‌باشند.

نکات مهم:

وقتی فقط از حالت کباب پز استفاده می کنید، مطمئن شوید که المنت های حرارتی سقف در حالت افقی قرار دارند. بیاد داشته باشید که غذا روی پایه بلند قرار بگیرد.

مگر اینکه شرایط دیگری تعیین شده باشد.

مایکروویو+ کباب پز

این حالت پخت غذا شامل انتقال حرارت ایجاد شده توسط کباب پز و امواج مایکروویو می‌باشد.
وقتی درب دستگاه بسته و صفحه گردان در حال گردش باشد، این حالت فعال می‌شود. به علت چرخش صفحه گردان، غذا به طور یکنواخت سرخ می‌شود. سه حالت ترکیبی (۲گانه) در این دستگاه وجود دارد، ۶۰۰وات+ کباب پز، ۴۵۰وات+ کباب پز، و ۳۰۰وات+ کباب پز.

لوازم آشپزی برای پخت در حالت مایکروویو+ کباب پز:

لطفاً از لوازمی‌برای آشپزی استفاده کنید که امواج مایکروویو بتواند از آن عبور کند.
لوازم آشپزی باید ضد اشتعال باشند. لوازم آشپزی فلزی را در حالت آشپزی ترکیبی(۲گانه) استفاده نکنید. از لوازم پلاستیکی استفاده نکنید، چون ذوب می‌شوند.

غذاهای مناسب پختن درحالت مایکروویو+ کباب پز:

غذاهای مناسب برای پختن در این حالت تمامی‌غذاهای پخته شده که نیاز به گرم کردن مجدد و سرخ شدن داشته باشند هم چنین غذاهائی که نیاز به زمان کوتاهی برای پختن و یا سرخ شدن داشته باشند، می باشد. این حالت برای سرخ کردن و پختن غذاهای ضخیم نیز مناسب است.
(برای مثال جوجه که باید آن را در حین پخت زیر و رو کنید.)
(لطفاً برای جزئیات بیشتر به جدول کباب پز مراجعه کنید.)

نکته مهم:

هر وقت از این حالت استفاده می کنید، مطمئن شوید که المنت های حرارتی سقف در وضعیت افقی قرار دارند. غذاها باید روی پایه بلند گذاشته شوند، اگر دستورالعمل دیگری ندارید، آنرا مستقیماً روی صفحه گردان قرار دهید.
لطفاً برای اطلاعات بیشتر به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.

اگر می‌خواهید هر دو طرف غذا را سرخ کنید، آن را پشت و رو کنید.

راهنمای کباب کردن غذاهای منجمد

از توان و زمان ارائه شده در جدول برای راهنمایی استفاده کنید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
نان حلقه ای (هر کدام ۵۰گرم)	۲ تکه ۴ تکه	MW+ کباب پز	۳۰۰+ وات کباب پز ۱-۱½ ۲-۲½	فقط کباب پز ۱-۲ ۱-۲	نان ها را به شکل دایره به نحوی بچینید که پشت نان ها به سمت بالا و روی آن ها مستقیماً روی صفحه گردان باشد. روی نان را به میزان مطلوب برشته نمائید. ۵-۲دقیقه صبر نمائید.
باگت+ گوجه فرنگی، پنیر همبرگر، قارچ)	۳۰۰-۲۵۰گرم ۲ تکه	۴۵۰ وات کباب پز	۹-۸	--	باگت های منجمد را به شکل مورب بر روی کاغذ آشپزی چیده و سپس روی پایه قرار دهید، بعد از اتمام کار برای ۳-۲دقیقه صبر نمائید.
گراتین (سبزجات سیب زمینی)	۴۰۰گرم	۴۵۰+ وات کباب پز	۱۴-۱۳	--	گراتین منجمد را در ظرف پیرکس کوچک بریزید. ظرف را روی پایه قرار دهید. بعد از اتمام کار ۳-۲ دقیقه صبر نمائید.
پاستا (کانولینی، ماکارونی، لازانیا)	۴۰۰گرم	۶۰۰+ وات کباب پز	۱۵-۱۴	--	پاستا منجمد را در ظرف پیرکس مستطیل شکل تخت بریزید. ظرف را مستقیماً بر روی صفحه گردان قرار دهید. بعد از اتمام کار ۳-۲ دقیقه صبر نمائید.
ناگت مرغ	۲۵۰گرم	۴۵۰+ وات کباب پز	۵-۵½	۳-۳½	ناگت ها را بر روی پایه قرار دهید.
چیبس تنوری	۲۵۰گرم	۴۵۰+ وات کباب پز	۱۱-۹	۵-۴	چیبس ها را به طور یکسان بر روی کاغذ پخت گذاشته و روی پایه قرار دهید.

فارسی

راهنمای پخت غذا تازه با کباب پز

کباب پز را قبلاً به مدت ۴دقیقه گرم کنید.
از توان و زمان تعیین شده در این جدول به عنوان راهنما استفاده کنید.

غذا	وزن	توان	زمان (دقیقه)	زمان انتظار (دقیقه)	دستورالعمل
نان تست	۴قرص (هر کدام ۲۵گرم)	فقط کباب پز	۴-۵	۴-۵	قرص های نان را کنار یکدیگر روی پایه قرار دهید.
نان حلقه ای (پخته شده)	۲-۴تکه	فقط کباب پز	۲-۳	۲-۳	نان های حلقه ای را به نحوی بر روی صفحه گردان بچینید که پشت نان ها رو به بالا باشد.
گوجه فرنگی کباب شده	۲۰۰گرم (۲عدد) ۴۰۰گرم (۴عدد)	۳۰۰W +کباب پز	۳-۴½ ۶-۷	--	گوجه فرنگی ها را نصف کنید. مقداری پنیر روی آنها بگذارید. آنها را روی یک سینی پیرکس گرد یا تخت قرار دهید. سینی را روی پایه بلند بگذارید.
نان برشته هاوایی (نان همبرگر ژامبون، آناناس پنیر)	۲ تکه (۳۰۰گرم)	۴۵۰W +کباب پز	۳-۴½	--	اول تکه های نان را برشته کنید، این نان برشته را در پایه بلند قرار دهید. ۲تا از تستها را مقابل یکدیگر مستقیماً روی پایه قرار دهید. زمان انتظار ۳-۲دقیقه است.
سیب زمینی پخته	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۶۰۰W +کباب پز	۴½-۵½ ۸-۹	--	سیب زمینی ها را نصف کنید. دو عدد را مقابل هم و ۴عدد را به صورت دایره در اطراف و روی پایه بلند قرار دهید.
قطعات مرغ	۴۵۰-۵۰۰ گرم (۲تکه)	۳۰۰W +کباب پز	۸-۹	۹-۱۰	قطعات مرغ را روغن بمالید آن ها را به صورت دایره روی پایه بلند بگذارید. هیچ قطعه مرغی را در وسط بشقاب قرار ندهید. بعد از پختن ۳-۲ دقیقه صبر کنید.
گوشت بره (متوسط)	۴۰۰گرم (۴تکه)	فقط کباب پز	۱۱-۱۳	۸-۹	به گوشت روغن بمالید. آنها را روی پایه بلند گذاشته پایه را روی سینی فلزی لعابی قرار دهید. پس از اتمام کار ۳-۲دقیقه صبر کنید.
استیک خوک	۲۵۰ گرم (۲ تکه)	MW +کباب پز	۳۰۰۷ +کباب پز ۷-۸	فقط کباب پز ۶-۷	به استیک روغن بمالید. آنها را بصورت دایره روی پایه گذاشته پایه را روی سینی فلزی لعابی قرار دهید. پس از اتمام کار ۳-۲ دقیقه صبر کنید.
سیب پخته	۱سیب ۲۰۰ گرم ۲ سیب ۴۰۰گرم	۳۰۰W +کباب پز	۴-۴½ ۶-۷	–	داخل سیب را خالی کنید آنها را با کشمش و مربا پر کنید. مقداری خلال بادام روی آن بگذارید. سیبها را داخل یک ظرف پیرکس شیشه ای بزرگ بریزید. و آن را مستقیما بر روی صفحه گردان قرار دهید.

نکات مهم

ذوب کردن کره
۵۰گرم کره را داخل یک بشقاب گود و کوچک شیشه ای قرار داده وروری آن را با درب پلاستیکی بپوشانید و با ۹۰۰وات توان، حدود ۴۰-۳۰ ثانیه آن را گرم کنید تا کره ذوب شود.

ذوب کردن شکلات
۱۰۰گرم شکلات را داخل یک بشقاب گود، کوچک شیشه ای قرار دهید. با ۴۵۰وات توان، حدود ۵-۳دقیقه آن را گرم کنید تا ذوب شود. یک یا دوبار هنگام ذوب شدن آن را هم بزنید.
برای بیرون آوردن آن از دستکش استفاده کنید.

ذوب کردن عسل شکرزده
۲۰گرم عسل را داخل یک بشقاب گود کوچک شیشه ای قرار دهید. با ۳۰۰وات توان حدود ۳۰-۲۰ثانیه آن را گرم کنید، تا شکرکهای عسل ذوب شود.

ذوب کردن ژلاتین
ورقه های خشک ژلاتین (۱۰گرم) را مدت ۵دقیقه داخل آب سرد بگذارید. پس از گرفتن آب ورقه ها، آنها را داخل یک ظرف پیرکس کوچک بگذارید و با ۳۰۰وات توان حدود ۱دقیقه آنرا گرم کنید. پس از ذوب شدن آن را هم بزنید.

پختن کیک های تزئینی یخ زده ژله دار
۱۴گرم ژله آماده را با ۴۰گرم شکر و ۲۵۰گرم آب سرد مخلوط کنید. داخل یک ظرف پیرکس بریزید و با ۹۰۰وات، حدود ۴/۵-۳/۵ دقیقه آن را بپزید، تا ژله شفاف شود. دوباره هنگام پختن آن را هم بزنید.

پختن مربا
۶۰۰گرم میوه (مثلاً میوه مخلوط)را داخل یک ظرف پیرکس درب دار به‌اندازه مناسب بریزید.
۳۰۰گرم شکر به آن اضافه کرده و هم بزنید. با ۹۰۰وات توان
حدود ۱۲-۱۰ دقیقه آن را بپزید.
چندین بار هنگام پختن آن را هم بزنید. بلافاصله آن را داخل شیشه مربا درب دار بریزید.

پختن دسر (PUDDING)
پودر پودینگ مخلوط را با شکر و شیر (۵۰۰میلی لیتر) و با استفاده از دستورالعمل ها مخلوط کرده و خوب هم بزنید. از یک ظرف پیرکس مناسب و درب دار استفاده کنید. با ۸۵۰وات توان، حدود ۷/۵-۶/۵ دقیقه آن را بپزید. چندین بار هنگام پختن آن را هم بزنید.

بو دادن بادام
۳۰گرم مغز بادام را روی یک بشقاب سرامیکی متوسط پخش کنید. با ۶۰۰وات، حدود ۴/۵-۳/۵ دقیقه آن را هنگام بو دادن به هم بزنید. بگذارید ۳-۲ دقیقه داخل فر بماند.
هنگام بیرون آوردن بادامها از دستکش استفاده کنید.

راهنمای آشپزی

فارسی

قطعات مشروحه زیر در مایکروویو شما باید مرتباً تمیز شوند تا از تجمع روغن و ذرات غذا بر روی دستگاه جلوگیری شود:

- ***سطوح داخلی و خارجی***
- ***درب و دزدگیرهای آن***
- ***حلقه و صفحه گردان***

☚ **همیشه** مطمئن شوید که درزگیر درب ها تمیز و به آسانی باز و بسته شوند.

☚ عدم نگهداری و نظافت مناسب دستگاه باعث خرابی سطوح داخلی شده و اثر مستقیم بر کارآئی دستگاه داشته و احتمالاً باعث صدمه دیدن دستگاه می‌شود.

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم، آب گرم و کف تمیز کنید. سپس آن را شسته و خشک نمایید.

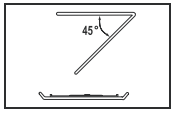
۲. هر گونه مواد غذایی ریخته شده و یا لکه روی سطوح داخلی و یا صفحه گردان را با پارچه

۳. برای از بین بردن ذرات سخت و خشک شده غذا و از بین بردن بوها، یک فنجان آب لیمو و کف تمیز کرده، شسته و سپس خشک نمائید.
رقیق شده را روی صفحه گردان قرار داده و با حداکثر توان به مدت ۱۰دقیقه آن را گرم کنید.

۴. در موقع لزوم قطعات قابل شستشو را در ماشین ظرفشویی بشوئید.

✉ آب داخل منافذ و شیارهای تهویه نریزید. هرگز از وسائل ساینده یا حلال های شیمیائی استفاده نکنید. دقت لازم را هنگام تمیز کردن نوار درب به کار ببرید تا مطمئن شوید هرگز مواد غذائی:
- روی آن ها انباشته نشود
- مانع بستن راحت و کامل درب نشود.

✉ کلیه منافذ و حفره های فر را بلافاصله پس از هر بار استفاده با محلول رقیق پاک کننده تمیز کنید. اما قبل از تمیز کردن صبر کنید تا فر مایکروویو کاملاً سرد شود.



هنگام تمیز کردن قسمت بالایی داخل دستگاه، بهتر است تا گرم کن را در زاویه ۴۵قرار داده سپس دستگاه را تمیز نمائید.

تعمیر و نگهداری فر مایکروویو

نکات و ملاحظات ساده زیر را هنگام نگهداری و سرویس مایکروویو مد نظر داشته باشید.

زمانی که درب و یا دزدگیر درب صدمه دیده است نباید از فر استفاده شود:

- ***لولا شکسته است***
- ***دزدگیرهای خراب است***
- ***قاب فر خراب یا فرورفته است***

فقط پرسنل متخصص و با تجربه باید تعمیر و سرویس مایکروویو را انجام دهند.

هرگز قاب خارجی فر را برندارید. اگر دستگاه عیب داشته و نیاز به سرویس دارد و یا در ارتباط با مشکل آن شک دارید:

- آن را از پریز برق جدا کنید.
- با نزدیکترین نمایندگی خدمات پس از فروش تماس بگیرید.

اگر می‌خواهید از دستگاه به طور موقت استفاده نکنید یک مکان خشک و بدون گرد و خاک را انتخاب نمائید.
علت: گرد و خاک و رطوبت بر کارکرد قطعات داخلی دستگاه اثر منفی می‌گذارند.

این فر مایکروویو برای فعالیتهای تجاری مناسب نیست.

مشخصات فنی

سامسونگ همواره در تلاش است تا کیفیت محصولات خود را بهبود ببخشد.
بنابراین مشخصات و دستورالعمل های ارائه شده مربوط به این دستگاه ممکن است بدون اعلام قبلی تغییر کند.

مدل	GE233G, GE2370G
منبع برق	۵۰هرتز ~ ۲۳۰ ولت
مصرف برق مایکروویو کباب پز حالت ترکیبی	 ۱۳۰۰ وات ۱۱۰۰ وات ۲۴۰۰ وات
توان خروجی	۱۰۰ وات/۸۵۰ وات [IEC-705]
فرکانس کارکرد	۲۴۵۰مگاهرتز
مگنترون	OM75P (31)
روش خنک سازی	پنکه خنک کننده
ابعاد(طول×عرض×ارتفاع) سطح خارجی دستگاه داخل دستگاه	 ۴۸۹×۲۷۵×۳۶۸ میلی متر ۳۳۰×۲۱۱×۳۲۹ میلی متر
حجم	۲۳ لیتر
وزن خالص	 تقریباً ۱۴/۵کیلوگرم

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

کشور	شماره تماس	وب سایت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	0860-SAMSUNG(726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

GE2370G_EN-03605K-02_HAC.fm Page 1 Tuesday, June 22, 2010 2:46 PM

SAMSUNG

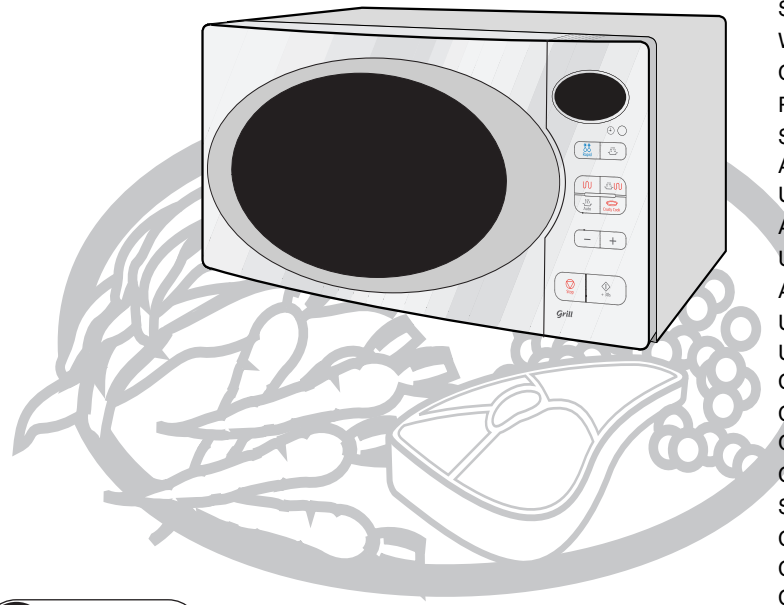
سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سرویس

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions and Cooking Guide

GE233G
GE2370G



Quick Look-up Guide 2
Oven 2
Control Panel 3
Accessories 3
Using this Instruction Booklet 4
Safety Precautions 4
Installing Your Microwave Oven 5
Setting the Time 6
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem 6
Cooking / Reheating 7
Power Levels 7
Stopping the Cooking 7
Adjusting the Cooking Time 7
Using the Auto Reheat Feature 8
Auto Reheat Settings 8
Using the Auto Rapid Defrost Feature 9
Auto Rapid Defrost Settings 9
Using the Auto Crusty Cook Function 10
Using the Manual Crusty Cook Function 11
Choosing the Heating Element Position 12
Choosing the Accessories 12
Grilling 12
Combining Microwave and the Grill 13
Switching the Beeper Off 13
Cookware Guide 14
Cooking Guide 15
Cleaning Your Microwave Oven 21
Storing and Repairing Your Microwave Oven 22
Technical Specifications 22

Planet First 100% Recycled Paper

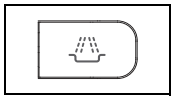
This manual is made with 100% recycled paper.

Code No. : DE68-03605P

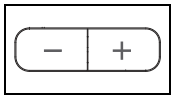
EN

Quick Look-up Guide

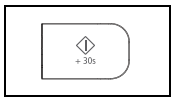
If you want to cook some food



1. Place the food in the oven.
Select the power level by pressing the button one or more times.

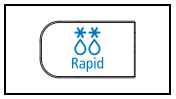


2. Set the cooking time by Pressing the (—) and (+) buttons as required.

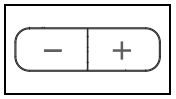


3. Press the button.
Result : Cooking starts. The oven beeps four times when cooking is over.

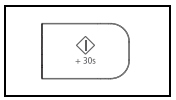
If you want to auto rapid defrost some food



1. Place the frozen food in the oven.
Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid** button one or more times.

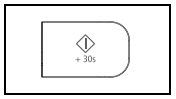


2. Select the food weight by pressing the (—) and (+) buttons.



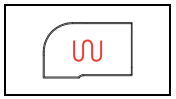
3. Press the button.

If you want to add extra 30 seconds

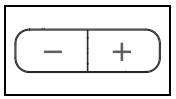


Leave the food in the oven.
Press **+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

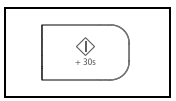
If you want to grill some food



1. Press the button.

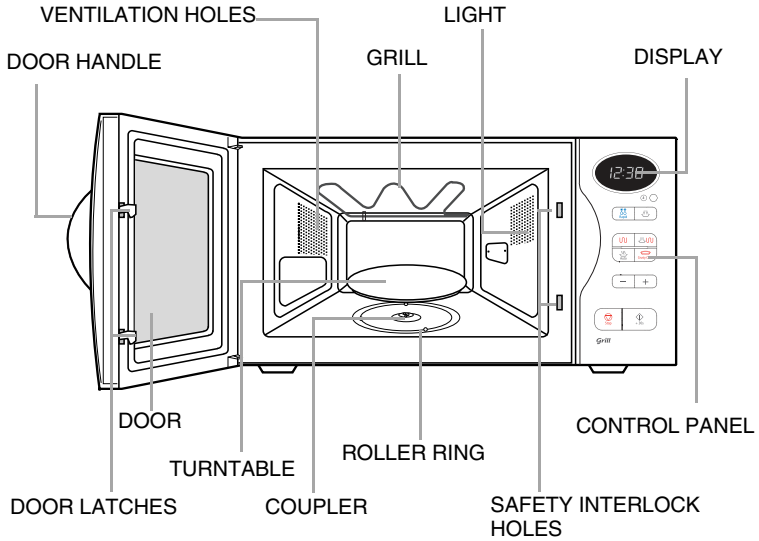


2. Set the cooking time by Pressing the (—) and (+) buttons.

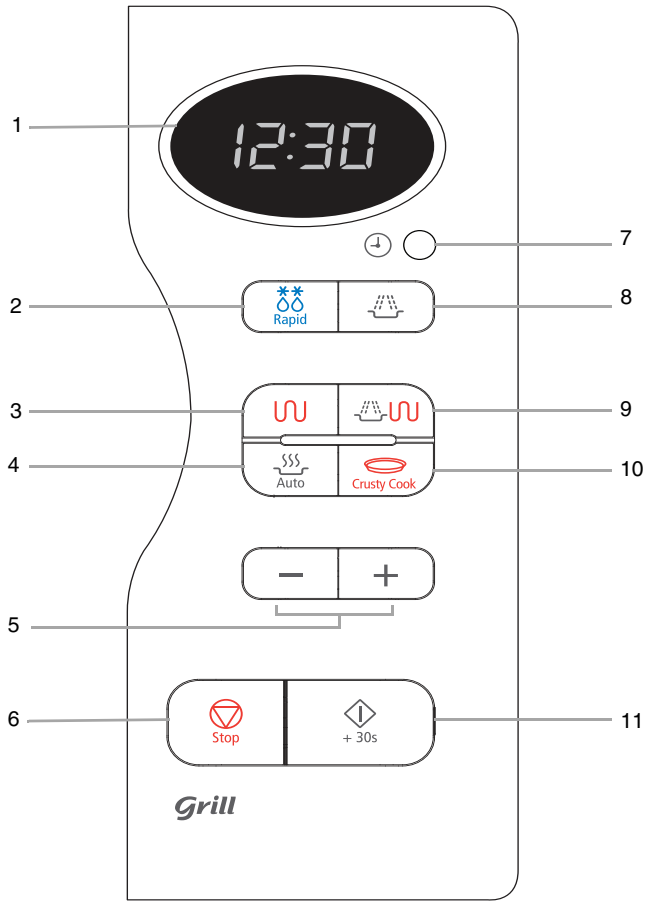


3. Press the button.

Oven



Control Panel

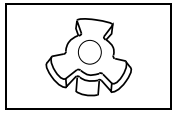


1. DISPLAY
2. AUTO RAPID DEFROST FEATURE
3. GRILL MODE SELECTION
4. AUTO REHEAT SELECTION
5. UP (+) / DOWN (—) BUTTON (Cook time, Weight and serving size
6. STOP/CANCEL BUTTON
7. CLOCK SETTING
8. POWER LEVEL SETTING
9. COMBI MODE SELECTION
10. CRUSTY COOK BUTTON
11. START BUTTON

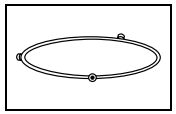
Accessories

EN

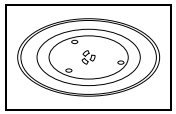
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



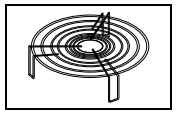
1. **Coupler**, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
   Purpose : The coupler rotates the turntable.



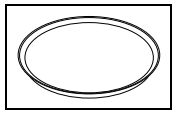
2. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.
   Purpose : The roller ring supports the turntable.



3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
   Purpose : The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. **Metal rack**, to be placed on the turntable.
   Purpose : The metal rack can be used in grill and combination cooking.



5. **Crusty plate**, see page 10 to 11.
   Purpose : The crusty plate when using auto crusty cook function or manual crusty cook function.

☛ **DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

EN

Using this Instruction Booklet

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwave oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Auto Power Defrosting of food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

The step-by-step procedures use three different symbols.

Important **Note** **Caution**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precautions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens;
  DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.
  Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
  Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  If normal times are allowed they may overheat and burn.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation
  ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
  Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
  In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
  NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended;
  Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
- **DO NOT** cover the ventilation slots with cloths or paper. They may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
  The oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

GE2370G_EN-03605K-02_HAC.fm Page 5 Tuesday, June 22, 2010 2:46 PM

Safety Precautions (continued)

- **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
  Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
- Stand at arms length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

- You may notice a Clicking sound during operation(especially when the oven is defrosting).

Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

- **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.
  It is best to leave a glass of water inside the oven at all times.The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

IMPORTANT

- Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **DO NOT** use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.(If provided)

WARNING:
If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:
It is hazardous for anyone other than a comperent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING:
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING:
Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING:
When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

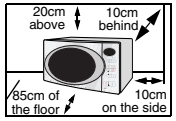
WARNING:
Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

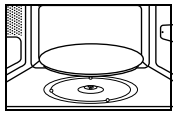
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high pressure cleaner.

Installing Your Microwave Oven

EN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.





1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

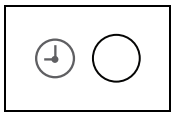
EN

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display. Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

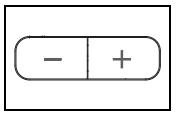
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

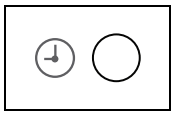


1. **To display the time in the... / Then press the button...**

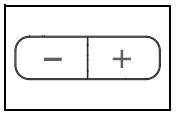
24-hour notation	Once
12-hour notation	Twice



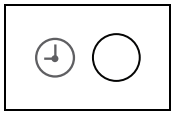
2. Press the (—) and (+) buttons to set the hour.



3. Press the button.



4. Press the (—) and (+) buttons to set the minute.



5. Press the button.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

◆ This is normal.
- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

◆ The oven does not start when you press the button.
- Is the door completely closed?

◆ The food is not cooked at all
- Have you set the timer correctly and/or pressed the button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

◆ The food is either overcooked or undercooked
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

◆ The oven causes interference with radios or televisions
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

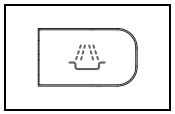
EN

Cooking / Reheating

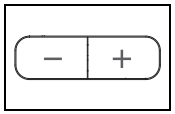
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

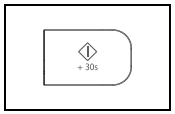
First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door



1. Press the button.
Result : The 850W (maximum cooking power) indications are displayed:
Select the appropriate power level by pressing the button again until the corresponding wattage is displayed. Refer to the power level table.



2. Set the cooking time by Pressing the (−) and (+) buttons as required.



3. Press the button.
Result : The oven light comes on and the turntable starts rotating.
1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
3) The current time is displayed again.

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.

✉ If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power(850W), simply press the **+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

Power Levels

You can choose among the power levels below.

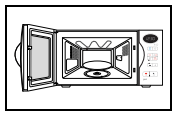
Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	850 W	
MEDIUM HIGH	600 W	
MEDIUM	450 W	
MEDIUM LOW	300 W	
DEFROST(❄)	180 W	
LOW / KEEP WARM	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I( )	600 W	1100 W
COMBI II( )	450 W	1100 W
COMBI III( )	300 W	1100 W

✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

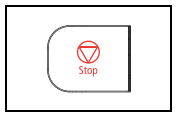
✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.



1. To stop temporarily;
Open the door.
Result : Cooking stops. To resume cooking, close the door and press again.

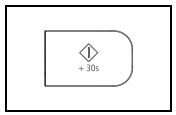


2. To stop completely;
Press the button
Result : The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** ( ) button again.

☛ You can also cancel any setting before starting by simply pressing **Stop** ( ).

Adjusting the Cooking Time

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

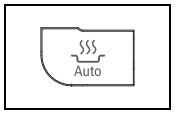


Press the **+30s** button once for each 30 seconds to be added.

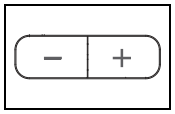
EN

Using the Auto Reheat Feature

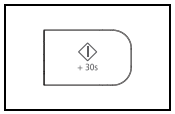
The Auto Reheat feature has four pre-programmed cooking time. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by pressing the (−) and (+) buttons.
First, place the food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto (** **)** button once or more times.



2. Select the size of the serving by pressing the (−) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side.)



3. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts. When it has finished.
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Reheat Settings

The following table presents the various Auto Reheat Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code/Food	Portion	Standing Time	Recommendations
1. **Ready Meal** (Chilled)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
2. **Soup/Sauce** (Chilled)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pour the soup/sauce into a deep ceramic soup plate or bowl. Cover during heating and standing time. Stir before and after standing time.
3. **Pasta Gratin** (frozen)	200 g 400 g	3 min.	Put the frozen pasta gratin into a suitable sized glass pyrex dish. Put the dish on the rack. This programme is suitable for frozen pasta geatin such as lasagne, cannelloni or macaroni.
4. **Drinks** Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150 ml (1 cup) 250 ml (1 mug)	1-2 min.	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).

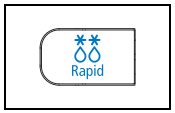
Using the Auto Rapid Defrost Feature

The Auto Rapid Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish and bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.

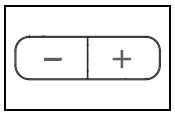
You simply select the programme and the weight.

✉ Use only dishes that are microwave-safe.

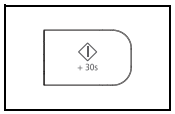
First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Rapid** (⁂) button one or more times.
(Refer to the table on the side)



2. Select the food weight by pressing the (−) and (+) buttons.
It is possible to set up to a maximum of 1500g



3. Press the ⏀ button.
Result :

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.
- Press ⏀ button again to finish defrosting.

✉ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/reheating function with a power level of 180W. Refer to the section entitled " Cooking/Reheating" on page 7 for further details.

Auto Rapid Defrost Settings

The following table presents the various Rapid Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting.

Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code / Food	Serving Size	Standing Time	Recommendations
1. Meat	200 - 1500 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2. Poultry	200 - 1500 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3. Fish	200 - 1500 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4. Bread/ Cake	125 - 625 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle.

✉ Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 18.

EN

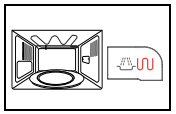
Using the Auto Crusty Cook Function

EN

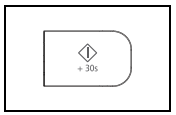
With the Auto Crusty Cook feature, the cooking time is set automatically.

You can adjust the number of servings by pressing the (−) and (+) buttons.

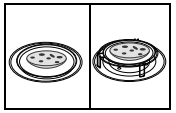
First, place the crusty plate in the centre of the turntable and close the door.



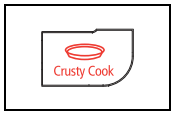
1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination.
By pressing the **Combi (** **)** button and set the preheat time (3 to 5 minutes) by pressing the (−) and (+) buttons**.**



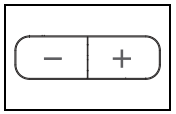
2. Press the ◇ button.
☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.



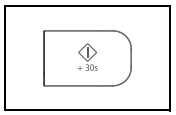
3. Open the oven door.
Place the food on the crusty plate.
Close the door.
✉ Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave.



4. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Crusty Cook (** **)** button once or more times.



5. Select the size of the serving by pressing the (−) and (+) buttons.
(Refer to the table on the side)



6. Press the ◇ button.
Result : Cooking starts. When it has finished:
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute)
3) The current time is displayed again.

✉ **How to clean the Crusty Plate**
Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

✉ Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

✻ **Please Note**
The crusty plate is not dishwasher-safe.

The following table presents the various Auto Programmes of the Crisp function, quantities, standing times and appropriate recommendations. These Programmes are running with a combination of microwaves and grill.

Before using the Crisp function, we recommend to preheat the crusty plate on the turntable for 3 to 5 minutes, using a combination of 600W and grill. Use oven gloves while taking out!

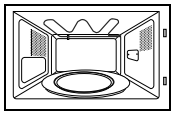
Code / Food (-18°C)	Serving Size	Preheating Time	Standing Time	Recommendations
1. Frozen Pizza	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Preheat the crusty plate using 600W + grill. Put pizza on crusty plate. Put crusty plate on rack.
2. Frozen Baguettes	150 g (1pc) 250 g (2pcs)	4 min.	2-3	Preheat the crusty plate using 450W + grill. Put one baguette off-center on crusty plate, put 2 baguettes side by side on the crusty plate. This programme is suitable for baguettes with topping, (e.g. vegetables, ham and cheese) as well as pizza snacks.
3. Frozen Quiche / Pie	150 g (1pc) 300 g (1-2pcs)	3 min.	1-2	Preheat the crusty plate using 600W + grill. Put frozen quiche/ pie on crusty plate. Put crusty plate on rack.
4. Frozen Chicken Nuggets	125 g 250 g	4 min.	-	Preheat the crusty plate using 600W + grill. Brush crusty plate with one tbsp. oil. Distribute chicken nuggets evenly on crusty plate. Turn over when the oven beeps. Push start button to continue cooking.

Using the Manual Crusty Cook Function

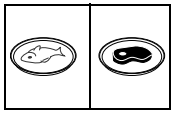
EN

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see side page).

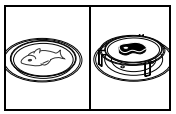
The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.



1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600W+Grill( )] by following the times and instructions in the chart.
   - ☛ Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
   - ❇ Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
   - ❇ Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting.



3. Place the food on the crusty plate.
   - ☛ Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowels.
   - ☛ Never place the crusty plate in the oven without turntable.



4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power. Refer to the table on the next page.

✉ **How to clean the Crusty Plate**

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

✉ Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

❇ **Please Note**

The crusty plate is not dishwasher-safe.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.

Preheat the crusty plate with 600 W + Grill( )function and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Preheaing Time	Power	Cooking Time	Recommendations
Bacon	4 Slices (80g)	3 min	600W+ Grill	3½-4 min	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs)	3 min	450W+ Grill	4½-5 min	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Burger (frozen)	2 pieces (125g)	3 min	600W+ Grill	7-7½ min	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4- 5 min.
Baked Potatoes	250 g 500 g	3 min	600W+ Grill	5-6 min 8-9 min	Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack.
Fish Fingers (frozen)	150 g (5 pcs) 300 g (10 pcs)	4 min	600W+ Grill	7-8 min 9-10 min	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min (5 pcs) or after 6 min (10 pcs).
Pizza (chilled)	300-350 g	4 min	450W+ Grill	6½-7½ min	Preheat crusty plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crusty plate on rack.

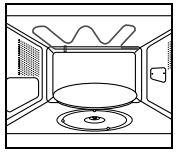
EN

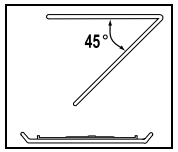
Choosing the Heating Element Position

The heating element is used when grilling. There is only one position listed. We need to tell consumers when it should be placed in the vertlcal position.

- ***Horizontal position for grilling or combined microwave + grill cooking***

☛ Only change the position of the heating element when it is cold and do not apply excessive force when placing it in the vertical position.



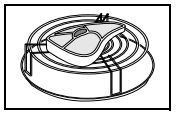


To set the heating element to the...	Then...
Horizontal position (grill or combined microwave + grill)	◆ Pull the heating element towards you ◆ Push it upwards until it is parallel with the roof of the oven

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

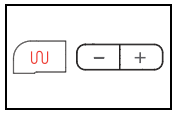


If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

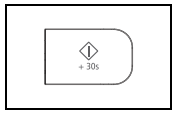
✉ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 14.

Grilling

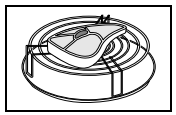
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. To this aim, a grill rack is supplied with your microwave oven.



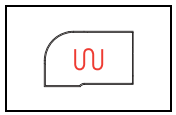
1. Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill**(⋒) button and set the preheat time by pressing the (—) and (+) buttons.



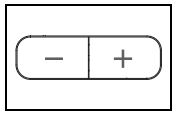
2. Press the ◇ button.



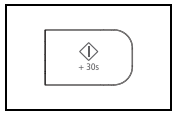
3. Open the door and place the food on the rack. Close the door.



4. Press the ⋒ button.
   Result : The follwing indications are displayed:



5. Set the Grilling time by pressing the (—) and (+) buttons. The maximum grilling time is 60 minutes.



6. Press the ◇ button.
   Result : Grilling cooking start. When it has finished
   1) The oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

✉ Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

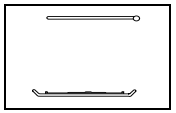
☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.
Check that the heating element is in the horizontal position.

Combining Microwave and the Grill

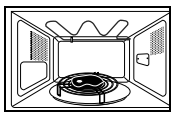
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

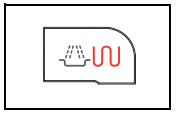
☛ ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Make sure that the heating element is in the horizontal position; refer to page 12 for further details.



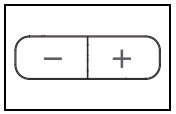
2. Open the oven door.
Place the food on the rack and the rack on the turntable.
Close the door.



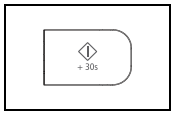
3. Press the **Combi** ( ) button.
Result : The following indications are displayed:
(microwave and grill mode)
600W (out power)

✉ Select the appropriate power level by pressing the **Combi** ( ) button again until the corresponding power level is displayed.

☛ You cannot set the temperature of the grill.



4. Set the cooking time by pressing the (—) and (+) buttons as required.
The maximum cooking time is 60 minutes.

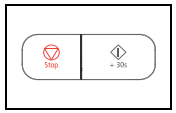


5. Press the ◇ button.
Result : Combination cooking starts. When it has finished
1) The oven beeps four times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

✉ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

Switching the Beeper Off

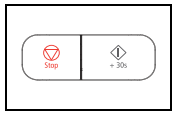
You can switch the beeper off whenever you want.



1. Press the ▽ and ◇ buttons at the same time.
Result :

◆ The following indication is displayed.

◆ The oven does not beep each time you press a button.



2. To switch the beeper back on, press the ▽ and ◇ buttons again at the same time.
Result :

◆ The following indication is displayed.

◆ The oven operates with the beeper on again.

EN

Cookware Guide

EN

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓ ✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓ ✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ :Recommended
✓✗:Use Caution
✗ :Unsafe

GE2370G_EN-03605K-02_HAC.fm Page 15 Tuesday, June 22, 2010 2:46 PM

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over, standing time for the food is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables
Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Spinach	150g	600W	4½-5½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	9-10	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	600W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and add salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g	850W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g	850W	21-22	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	850W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	850W	18-19	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	850W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

GE2370G_EN-03605K-02_HAC.fm Page 16 Tuesday, June 22, 2010 2:46 PM

EN

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (850 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5½-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3½-4	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	4½-5	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	5½-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

- Some foods can be reheated using 850 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

- It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

- Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

GE2370G_EN-03605K-02_HAC.fm Page 17 Tuesday, June 22, 2010 2:46 PM

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:

Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: about 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.

Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40sec. 50 sec to 1min.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks Coffee, milk, tea, water (room-temperature)	150ml (1 cup) 250ml (1 mug)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Pour into a ceramic cup (150 ml) or mug (250 ml) and place in the centre of turntable. Reheat uncovered. Stir carefully before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
Soup (chilled)	250g	850W	3-3½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	5 ½ -6 ½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4 ½ -5 ½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	5-6	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g	600W	5 ½ -6 ½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

GE2370G_EN-03605K-02_HAC.fm Page 18 Tuesday, June 22, 2010 2:46 PM

EN

MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	250g 500g	6½ -7½ 13-14	5-25	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250g	7½ -8½		
Poultry				
Chicken pieces	500g (2 pcs)	14½-15½	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	900g	28-30		
Fish				
Fish fillets	200g (2 pcs) 400g (4 pcs)	6-7 12-13	5-15	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Fruits				
Berries	250g	6-7	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	½-1 2-2½	5 - 20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/ Sandwich	250g	4½-5		
German bread (wheat+ rye flour)	500g	8-10		

GE2370G_EN-03605K-02_HAC.fm Page 19 Tuesday, June 22, 2010 2:46 PM

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Bread Rolls (each about 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	300W+ Grill 1-1½ 2-2½	Grill only 1-2 1-2	Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes + topping (tomatos, cheese, ham, mushrooms)	250-300 g (2pcs)	450 W + Grill	8-9	--	Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables potatoes)	400 g	450 W + Grill	13-14	--	Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Grill	14-15	--	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Nuggets	250 g	450 W + Grill	5-5½	3-3½	Put chicken nuggets on the rack.
Oven Chips	250 g	450 W + Grill	9-11	4-5	Put oven chips evenly on baking paper on the rack.

GE2370G_EN-03605K-02_HAC.fm Page 20 Tuesday, June 22, 2010 2:46 PM

EN

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (each 25g)	Grill only	4-5	4½-5½	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2-3	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200 g (2pcs) 400 g (4pcs)	300 W + Grill	3½-4½ 6-7	--	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300 g)	450 W + Grill	3½-4	--	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250 g 500 g	600 W + Grill	4½-5½ 8-9	--	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Chicken Pieces	450 - 500 g (2 pcs)	300 W + Grill	8-9	9-10	Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Lamb Chops (medium)	400 g (4pcs)	Grill only	11-13	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2pcs)	MW +Grill	300W+ Grill 7-8	Grill only 6-7	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Baked Apples	1 apple (about 200g) 2 apples (about 400g)	300 W + Grill	4-4½ 6-7	--	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Cooking Guide(continued)

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 850 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 850 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 850 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 850 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

Cleaning Your Microwave Oven

EN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

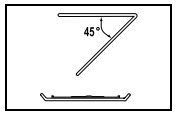
☛ ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water.Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ **Clean the** microwave oven cavity right ofter each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.



When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45° and clean it.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

EN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should perform repair

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.
Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

Technical Specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**GE233G, GE2370G**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave Grill Combined mode	 1300 W 1100 W 2400 W
Output power	100 W/850 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven cavity	 489 x 275 x 401 mm 330 x 211 x 329 mm
Volume	23 liter
Weight Net	 15 kg approx

Note

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	